Fruchtiger Kirsch-Erdbeer-Aufstrich

Raffiniertes Rezept für fruchtigen Kirschaufstrich, das schnell geht und lecker schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

120 g	Kirschen
60 g	Erdbeeren
100 g	Datteln (getrocknet)
3 Stk.	Feigen (getrocknet)

Zubereitung

1. Der fruchtige Kirsch-Erdbeer-Aufstrich ist nicht nur fürs Frühstück gedacht. Erdbeeren, Datteln und Kirschen müssen vor der Zubereitung gewaschen, entkernt und von matschigen Stellen befreit werden. Danach Feigen und Datteln klein schneiden.

2. Zum Schluss Kirschen, Erdbeeren, Datteln und Feigen in einem Mixer fein pürieren.

3. Den fruchtigen Kirsch-Erdbeer-Aufstrich in heiß ausgewaschene Gläser füllen und kalt genießen!

Tipp

Wer den fruchtigen Kirsch-Erdbeer-Aufstrich gerne ein wenig fester mag, kann den pürierten Mix mit Gelierzucker einkochen. Schmeckt auch superlecker mit Eis, Milchreis oder mit Grießnockerl!