

Rezept

# Erdbeer-Orangen-Aufstrich

Ein Rezept von Erdbeer-Orangen-Aufstrich, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>250 g</b> Erdbeeren
<b>1 Päckchen</b> Zitronensäure	<b>2 Päckchen</b> Gelierzucker für Fruchtaufstrich ohne Kochen (à 125 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER (à 300 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Orange samt der weißen Haut schälen und grob würfeln. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entkelchen und grob zerteilen.

---

2. Die Orange und die Erdbeeren pürieren. Das Püree mit Zitronensäure, Orangenschale und Gelierzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts 45 Sekunden verrühren. Den Aufstrich sofort randvoll in Gläser mit Twist-off-Deckel füllen und diese verschließen. Den Fruchtaufstrich im Kühlschrank aufbewahren. Er hält sich gekühlt ca. 14 Tage.