

Rezept

Apfel-Kiwi-Aufstrich

Ein Rezept von Apfel-Kiwi-Aufstrich, am 03.06.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Äpfel (z. B. Granny Smith) | 1/2 TL Ascorbinsäure (Vitamin -C-Pulver) |
| 125 g Gelierzucker für Fruchtaufstrich ohne Kochen | 2 reife Kiwis |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 SCHRAUBGLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und die Viertel in Stücke schneiden. Die Apfelstücke, Ascorbinsäure und Gelierzucker in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.
-
2. Die Kiwi schälen, vierteln, das innere Weiße der Frucht entfernen. Die Kiwiviertel klein würfeln und unter das Apfelpüree mischen. Den Fruchtaufstrich in Gläser füllen. Die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen. Passt gut zu ofenfrischen Buttercroissants.