

FRUCHTAUFSTRICHE ZUM VERLIEBEN

8 gelingsichere Rezepte
für Küchenmaschinen mit
Kochfunktion



EXTRA

Eine Zusammenarbeit von



und

*Rezepte
mit Herz*

DIE NEUE DIMENSION DES EINKOCHENS

- Speziell für **KÜCHENMASCHINEN** mit Kochfunktion entwickelt
- Sorgt für ein **PERFEKTES** Gelierergebnis

- Bei **FRISCHEN** und **TK-FRÜCHTEN**
- **UNABHÄNGIG VOM** Pektingehalt der Früchte

JETZT TESTEN!

Rezeptideen finden Sie unter
www.diamant-zucker.de



INHALT

Selbst gemacht mit viel Liebe und besten Zutaten schmecken Fruchtaufstriche einfach am besten, oder? Dank unserer liebsten Küchenmaschine und dem passenden speziellen Gelierzucker lassen sich die essbaren Schätze jetzt simpel wie nie kochen und gelingen garantiert. Hübsche Etiketten zum Ausdrucken machen das süße Glück perfekt. Viel Spaß und Genuss **wünschen euch das Rezept mit Herz Rezeptteam und Diamant Zucker!**

ERDBEER-AUFSTRICH MIT TONKABOHNE

4

Das feine Aroma des exotischen Gewürzes verleiht dem Klassiker eine Prise Raffinesse

PFLAUMEN-APFEL- FRUCHTAUFSTRICH

6

Herrlich herbstlich mit den beiden Lieblingsfrüchten der Saison

NEKTARINE-JOHANNISBEER- AUFSTRICH

7

Ganz schön schräg: Dieses leckere Duo wird durch das Einschichten zum Hingucker

PFIRSICH-FRUCHTAUFSTRICH MIT ZITRONENMELISSE

8

Mit einem Hauch zitroniger Frische unwiderstehlich gut

MANGO-KIWI- FRUCHTAUFSTRICH

9

Ein echter Winterstar, der gute Laune macht und mit Ingwer aufgepeppt wird

APRIKOSEN-BIRNEN- FRUCHTAUFSTRICH

10

Versprochen, dieses sanfte Traumpaar macht jedes Frühstücksbrötchen zur Delikatesse

MANGO-HIMBEER- AUFSTRICH

11

In zwei Schichten eingefüllt, geht damit jeden Morgen die Sonne auf am Frühstückstisch

SWEET BBQ-JAM

12

Mit Pfefferschoten, Limetten und Tomaten ein echter Kracher zu gegrilltem Fleisch oder Käse

IMPRESSUM

13



Alle Rezepte für
den TM 31/TM 5/TM 6®.

Mehr **Rezept mit Herz** findet ihr auch im Netz:

WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE

 [WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](https://www.facebook.com/rezeptemitherzmagazin/)

 [WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](https://www.pinterest.de/rezeptemitherzmagazin/)

 [WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ_MAGAZIN/](https://www.instagram.com/rezeptemitherz_magazin/)

Rezepte mit Herz  3



PERFEKTER HELFER
Der neue Gelierzucker von Diamant ist speziell abgestimmt auf die Zubereitung in Küchenmaschinen mit Kochfunktion



Entsteht beim Kochen Schaum auf dem Fruchtaufstrich, diesen nach der Kochzeit einfach 10 Sek./Stufe 4 unterrühren. Bleibt der eiweißhaltige Schaum im Aufstrich, kann dieser mit der Zeit eine unschöne Farbe bekommen. Geschmacklich hat er jedoch keine Auswirkung.



Erdbeer-Aufstrich mit Tonkabohne



ca. 25
Min.



leicht



6-7
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

1 kg Erdbeeren (geputzt gewogen),
1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1 für
Küchenmaschinen mit Kochfunktion,
½ Tonkabohne

1. Erdbeeren waschen und putzen. 1000 g Erdbeeren in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben. Tonkabohne mit der Muskatreibe dazureiben, **10 Sek./Stufe 3** verrühren. **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

2. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 30 kcal
0 g E – 0 g F – 7 g KH



Perfekte Fruchtaufstriche und Gelees selbst machen

So einfach war es noch nie, Früchte zu feinen Aufstrichen oder leckeren Gelees zu verarbeiten. Denn egal ob frisch oder tiefgekühlt, Erdbeere oder Aprikose – mit dem neuen Gelierzucker speziell für Küchenmaschinen mit Kochfunktion von Diamant Zucker gelingen die Leckereien immer. Und das ganz unkompliziert und ohne Stress! Mit unseren köstlichen Rezepten könnt ihr sofort loslegen und euren Lieben mit perfekten Fruchtaufstrichen und Gelees aus der heimischen Küche eine Freude machen. Denn die verwöhnen nicht nur die Familie am Frühstückstisch, sondern eignen sich auch prima als Geschenke für beste Freunde.



Wenn ihr die Konfitüre lieber ohne Schuss möchtet, könnt ihr den Calvados einfach weglassen oder, für eine feine Kaffeenote, durch die gleiche Menge Espresso ersetzen. Auch lecker: kurz vor Ende der Kochzeit noch 1 TL Zimtpulver durch die Deckelöffnung zugeben und untermischen.

Pflaumen-Apfel-Fruchtaufstrich mit Calvados



ca. 25
Min.



leicht



6-7
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

500 g Pflaumen oder Zwetschgen (entsteint gewogen),
500 g Äpfel (geschält und geputzt gewogen),
1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1 für
Küchenmaschinen mit Kochfunktion,
20 g Calvados (französischer Apfelbranntwein)

1. Pflaumen waschen und entsteinen. Äpfel schälen und entkernen. Beides in Stücke schneiden.

2. Jeweils 500 g Pflaumen und Äpfel in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion dazugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen. **1 Min.** vor Ende der Kochzeit Calvados durch die Deckelöffnung dazugeben und **10 Sek./Stufe 4** unterrühren.

3. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 30 kcal
0 g E - 0 g F - 8 g KH

Nektarine-Johannisbeer-Aufstrich



ca. 50
Min.



einfach



12-13
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

1 kg Nektarinen (entsteint gewogen), 2 Packungen (à 500 g)
Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion,
1 kg rote Johannisbeeren (ohne Rispen gewogen)

1. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. 1000 g Nektarinen in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. **1 Packung** Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. Dann **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

2. Gläser schräg in eine leere Eierverpackung oder Muffinform stellen. Fruchtaufstrich sofort heiß bis zur Hälfte diagonal in die Gläser füllen. Abkühlen lassen,

dann die Gläser samt Standhilfe in den Kühlschrank stellen, bis der Aufstrich fest wird. Mixtopf spülen.

3. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. 1000 g Johannisbeeren in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. **1 Packung** Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben, **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. Dann **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

4. Fruchtaufstrich sofort heiß auf den Aufstrich in die Gläser füllen und diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 32 kcal
0 g E - 0 g F - 8 g KH



Pfirsich-Fruchtaufstrich mit Zitronenmelisse

ca. 25
Min.

einfach

6-7
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

5-6 Stängel Zitronenmelisse,
1 kg Pfirsiche (entsteint und gehäutet gewogen),
1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1 für
Küchenmaschinen mit Kochfunktion

1. Zitronenmelisse waschen, klein schneiden
und auf die Gläser verteilen, zur Seite stellen.

2. Pfirsiche waschen, kreuzweise einritzen, in heißem
Wasser 1-2 Min. ziehen lassen und häuten. Pfirsiche hal-
bieren und entsteinen. 1000 g Pfirsiche in den Mixtopf
geben, **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 1 Packung Diamant
Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunk-
tion zugeben und **10 Sek./Stufe 3** verrühren. Dann
13 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher kochen.

3. Fruchtaufstrich sofort heiß mit Zitronenmelisse in
die Gläser füllen und diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 32 kcal
0 g E - 0 g F - 8 g KH



**unser
TIPP
für euch**

Umständliches Sterilisie-
ren oder langes Auskochen
der Gläser könnt ihr euch
sparen! Es reicht, wenn ihr
die sauberen Gläser und
Deckel vor der Verwendung
mit heißem Wasser aus dem
Wasserhahn oder aus dem
Wasserkocher ausspült.
Anschließend Glas und
Deckel umgedreht kurz zum
Abtropfen auf ein sauberes
Küchentuch stellen. Schon
sind die Gläser bereit
zum Einfüllen.



Mango-Kiwi-Fruchtaufstrich mit Ingwer

ca. 25
Min.

leicht

6-7
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

500 g Mangofruchtfleisch (vorbereitet gewogen),
500 g grüne Kiwis (geschält gewogen),
15 g frischer Ingwer (geschält gewogen),
1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1 für
Küchenmaschinen mit Kochfunktion

1. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern
schneiden. Kiwis schälen und in Stücke schneiden.
Ingwer schälen und reiben.

2. Jeweils 500 g Mango und Kiwi in den Mixbehälter
geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchen-
maschinen mit Kochfunktion und Ingwer dazugeben
und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. **13 Min./100 °C/
Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und
diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 30 kcal
0 g E - 0 g F - 8 g KH



Für Fruchtaufstriche und Konfitüren besser keine ehemaligen Gewürzgurken-gläser verwenden. Denn wir haben in der Versuchsküche festgestellt: Selbst wenn die Gläser mehrmals gründlich gespült werden, kann der Essiggeschmack auf die fruchtigen Schätze übergehen.

Aprikosen-Birnen-Fruchtaufstrich mit Limette



ca. 25
Min.



leicht



6-7
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

500 g Aprikosen (entsteint gewogen),
500 g reife Birnen (geschält und geputzt gewogen),
1 Bio-Limette, 1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1
für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

1. Aprikosen waschen und entsteinen. Birnen schälen und entkernen. Beides in Stücke schneiden. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft einer halben Limette auspressen.

2. Jeweils 500 g Aprikosen und Birnen in den Mixbehälter geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

3. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion, Limettenabrieb und -saft dazugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

4. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 30 kcal
0 g E - 0 g F - 8 g KH

Mango-Himbeer-Aufstrich mit Sunrise-Effekt



ca. 45
Min.



einfach



12-13
Gläser
(à 200 g)

Zutaten:

1 kg Mango (vorbereitet gewogen), 2 Packungen (à 500 g) Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion,
1 kg Himbeeren (vorbereitet gewogen)

1. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern schneiden. 1000 g Mango in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. Dann **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen.

Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser (diese jeweils etwa bis zu Hälfte) füllen. Mixtopf spülen.

2. 1000 g Himbeeren in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion zugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren. Dann **13 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher kochen. Fruchtaufstrich sofort heiß auf den Mango-Aufstrich in den Gläsern füllen. Mit einem sauberen Löffel spiralförmig durchziehen. Gläser gut verschließen.



Pro EL (20 g): ca. 35 kcal
0 g E - 0 g F - 9 g KH



ca. 45
Min.

einfach

6-7
Gläser
(à 200 g)**Zutaten:**

4 Knoblauchzehen, 20 g frischer Ingwer,
300 g rote Pfefferschoten, 400 g Tomaten,
1 Packung (500 g) Diamant Gelierzucker 2:1
für Küchenmaschinen mit Kochfunktion,
300 g Limettensaft (frisch gepresst),
15 g Salz, 2 EL Essig,
2 TL geräuchertes Paprikapulver,
1 TL gem. schwarzer Pfeffer



Pro EL (20 g): ca. 30 kcal
0 g E – 0 g F – 7 g KH

Sweet BBQ-Jam

1. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Pfefferschoten waschen und entkernen, 1 TL Kerne aufheben (s. Tipp). Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Beides in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** zerkleinern und nach unten schieben.

2. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion und alle übrigen Zutaten zugeben, **10 Sek./Stufe 3** unterrühren, dann **15 Min./100 °C/ Stufe 1** ohne Messbecher kochen. Alles **10 Sek./Stufe 5** pürieren. BBQ-Jam sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

unser
TIPP
für euch

Mehr Schärfe? 1 TL
der Pfefferschoten-
kerne hinzufügen

IMPRESSUM



konstanzmedia
konzeption & kommunikation
Inhaberin Konstanze Hacke
Langmatt 11, 77770 Durbach
Tel: +49 (781) 9673671, www.konstanzmedia.de

HERAUSGEBERIN: Konstanze Hacke
(redaktionelle Verantwortung)
CHEFREDAKTION: Inga Pfannebecker
HERSTELLUNG: Angelika Wünscher
REDAKTION UND FOTOS: Diamant Zucker,
Claudia Jacobs, Inga Pfannebecker,
Sylvia Erdmanska-Kolanczyk
SCHLUSSREDAKTION: Alfred Mathis
ONLINE: Elke Perzl
REDAKTIONSADRESSE: Langmatt 11, 77770 Durbach

ABONNEMENT UND NACHBESTELLSERVICE:
www.rezeptemitherz-mag.de/abo/
E-Mail: rezeptemitherz@aboteam.de
Hotline: +49 (22 25) 7 08 53 24
Abo- und Bestellservice **Rezepte mit Herz**
Postfach 1331
53335 Meckenheim

Rezepte mit Herz ist ein unabhängiges Magazin für Nutzer und Nutzerinnen der Küchenmaschine „Thermomix“® und erscheint bei konstanzmedia. Das Zeichen „Thermomix“® ist eine eingetragene Marke der Firma Vorwerk International AG, beim DPMA unter der Registernummer 302013030082 eingetragen. konstanzmedia hält keine Marken- oder Kennzeichenrechte am Zeichen „Thermomix“® und macht daran auch keine geltend. Magazin und Rezepte unterstehen der eigenen Verantwortung des Verlags konstanzmedia und stehen nicht in Verbindung zur Firma Vorwerk International AG.

Dieses Extra und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch die Redaktion tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.



Alle Rezepte für
den TM 31/TM 5/TM 6®.

Mehr **Rezepte mit Herz** findet ihr auch im Netz:

WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE



WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/



WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/



WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ_MAGAZIN/

Besonders herzlich –
die Spezial-Ausgaben von

Rezepte
mit Herz



Jetzt
am Kiosk!

Kuck-zuck-Familien-Rezepte
rund um den Thermomix®

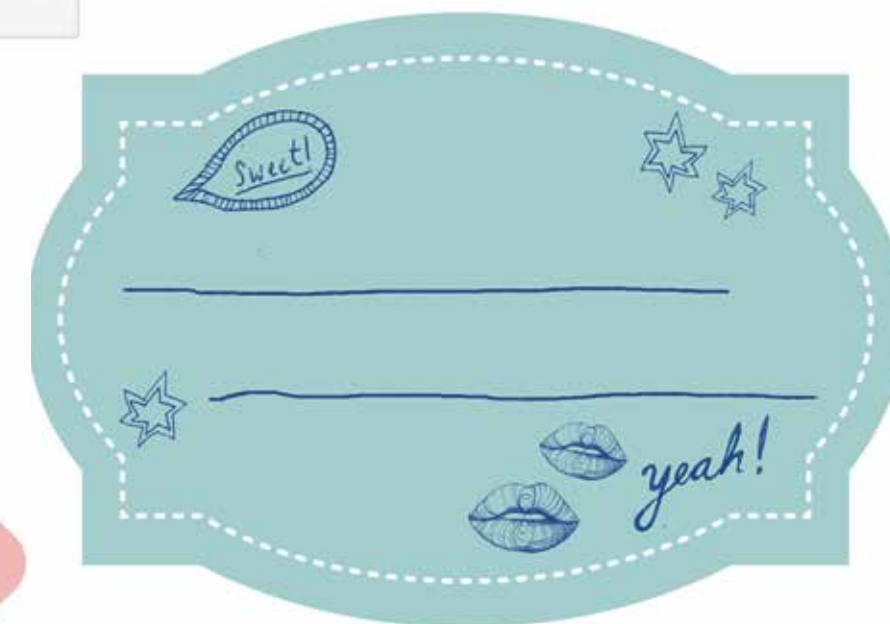
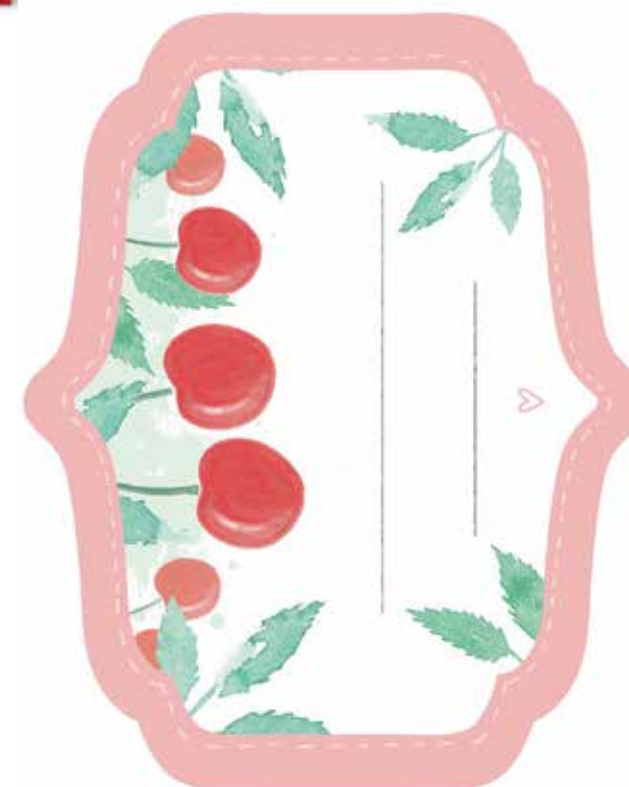
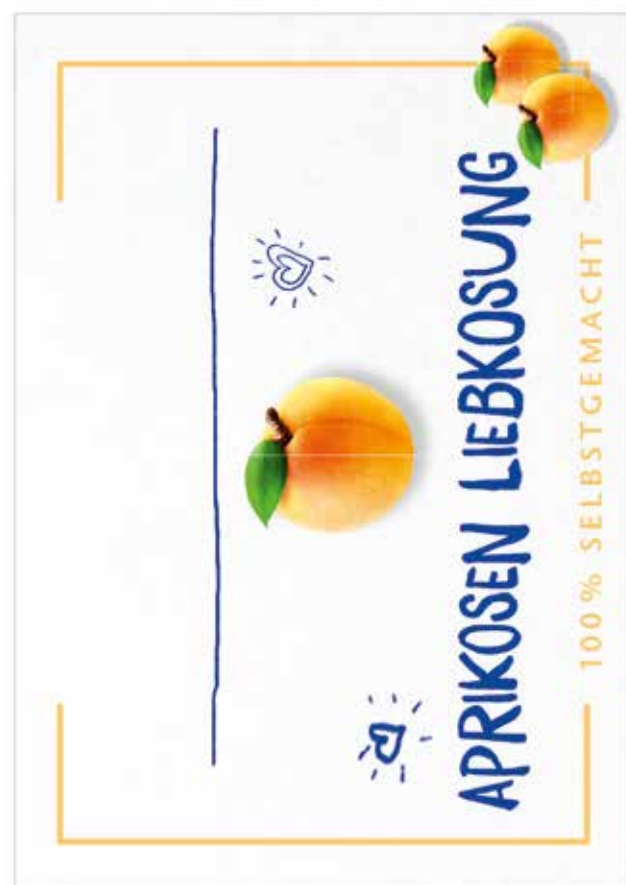
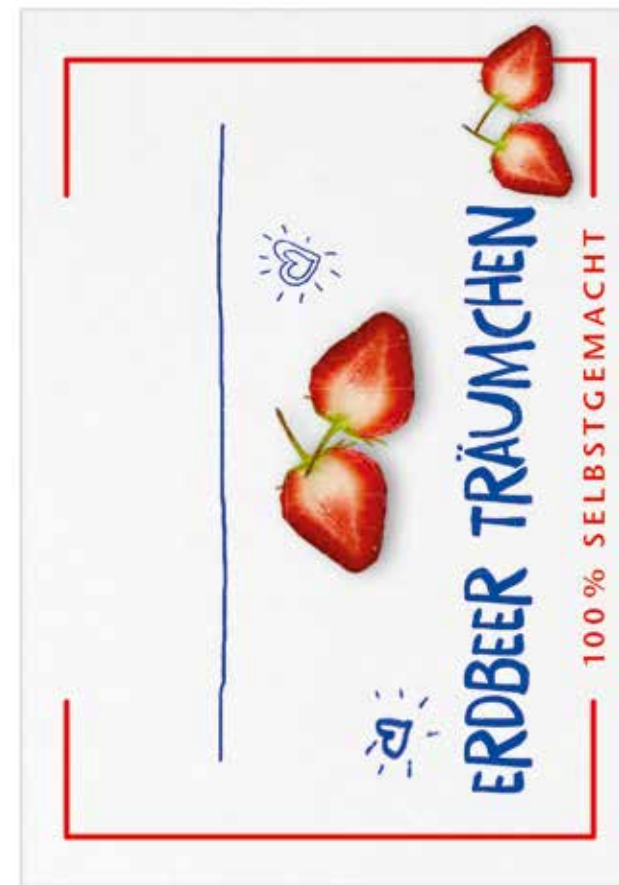


...oder
einfach
bestellen!

Leseprobe, Rezeptregister
und Bestellung unter:

REZEPTEMITHERZ-MAG.DE

SÜSSE ETIKETTEN FÜR EURE SCHÄTZE



SO EINFACH GEHT'S:

Die Etiketten am besten auf selbstklebendem Papier ausdrucken, ausschneiden und auf die Gläser kleben. Noch mehr Etiketten zum Ausdrucken findet ihr online unter: <https://www.diamant-zucker.de/global/etiketten/>

