Bananen-Variegato ohne Zucker



Leckeres Bananen-Variegato ohne Zucker. Das Variegato paßt super zu Eis und Süßspeisen.

Zutaten für 500 g:

230 g reife Bananen 35 g Wasser 15 g Zitronensaft 120 g X-Variegato-Perfecto 100 g Xylit

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Bananen, Zitronensaft und die trockenen Zutaten zudamm pürieren-- Alles in einem Topf 1-2 Min. aufkochen und dann 10 Min. leicht köcheln lassen.-- Heiß in Einmachgläser abfüllen und verschließen-- Das Varigato sollte dann 24 Stunden ziehen.

Rezept erstellt am 14. April 2020 von Andreas Thomä