Xylit-Sirup 3:1 Rezept für Sorbet ohne Zucker



Mit diesem Xylit-Sirup Rezept für Sorbets, läßt sich dir Cremigkeit von Sorbets verbessern

Zutaten für 820 g:

600 g Xylit 230 g Wasser

Zubereitung:

Das Xylit mit dem Wasser unter stetigem Rühren auf höchster Stufe erhitzten. --

Wenn es anfängt zu kochen wird binnen Sekunden die trübe Flüssigkeit klar. Dann SOFORT runter vom Herd und in Einmachgläser oder Flaschen umfüllen und Luft dicht verschließen.

Rezept erstellt am 14. April 2020 von Andreas Thomä