



Brombeer-Variegato

Leckeres Brombeer-Variegato. Das Variegato paßt super zu Eis und Süßspeisen.

Zutaten für 500:

230 g pürierte Brombeeren 35 g Wasser 15 g Zitronensaft 120 g Variegato-Perfecto 100 g Zucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die pürierten Brombeeren, Zitronensaft und die trockenen Zutaten in einem Topf gut verrühren und 1-2 Min. aufkochen und dann 10 Min. köcheln lassen.-- Abkühlen lassen. -- Das Variegato sollte dann 24 Stunden ziehen.