

Granatapfel-Variegato



Granatapfel-Variegato

Zutaten für 1 kleines Einweckglas:

100 g pürierter Granatapfel 15 g Zitronensaft 25 g Zucker 80 g Variegato Perfecto

Zubereitung:

Granatapfel auslösen. Das funktioniert besonders gut, indem man den Deckel und Boden abschneidet und dann die einzelnen Spalten auslöst. Tipp: der Granatapfel ist reif, wenn er außen schon braun, weich und runzlig ist. -- Granatapfelkerne pürieren und durch ein Sieb streichen.-- Alle Zutaten vermengen und 1-2 Minuten aufkochen. Heiß abfüllen.--