



Heidelbeer-Variegato

Heidelbeer-Variegato für Eis und Süßspeisen. Das passt auch sehr gut um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.
Hier eine Eis Idee: [Heidelbeer-Joghurt Eis](#)

Zutaten für 600 g:

250 g Heidelbeeren frisch oder TK 30 g Zitronensaft 120 g Variegato-Perfecto
100 g Zucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Heidelbeeren pürieren-- Zitronensaft und die Trockenzutaten in einem Topf gut verrühren und 2 Min. aufkochen -- Heidelbeeren dazugeben und und 6-8 Minuten auf niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Gelegentlich rühren -- Das Heidelbeeren -Variegato muss im Kühlschrank mindesten 2-3 Stunden ziehen, besser über Nacht.