

Kalamansi Variegato



Fruchtiges, leicht säuerliches Variegato, sehr erfrischend.

Zutaten für ca. 150g:

20-30g Zucker 10g Zitronensaft 35 - 40g Variegato perfecto 75g
Passionsfruchtpüree Ponthier 5-10g Ahornsirup (kann man auch weglassen)

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und aufkochen, 1-2 Min. köcheln lassen.-- Noch heiss in sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschließen.