

## Kirsch-Variegato ohne Zucker | Perfecto-X



Leckerer rote Kirsch-Variegato ohne Zucker. Das Variegato paßt super zu Eis und Süßspeisen.

Das Variegato-Perfecto findest du hier [Variegato-Perfecto](#)

### **Zutaten für 700 g:**

250 g pürierte Sauerkirschen TK 200 g Sauerkirschen TK 20 g Zitronensaft 130 g X-Variegato-Perfecto 100 g Xylit

### **Zubereitung:**

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