



## 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.