

Kriecherl Variegato (Mirabellen)



Variegato, Kriecherl (Mirabellen) wurden mit Slow juicer entkernt, dachte nicht das dies funktioniert, Tipp ist von Nici Bri.

Zutaten für ca. 250g:

Zutaten: 148g Mirabellen, (Kriacherl) - entsteint, püriert gewogen! - hatte nicht mehr vorrätig. 70g Variegato-perfecto 50g Rohzucker 15g Zitronensaft

Zubereitung:

Zubereitung: Kriecherl entsteinen und pürieren. Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen.