

Orange Variegato ohne Zucker | Perfecto-X



Leckerer Orangen Variegato ohne Zucker. Das Variegato paßt super zu Eis und Süßspeisen.
Das Variegato-Perfecto findest du hier [Variegato-Perfecto](#)

Zutaten für 650 g:

240 g frisch gepresster Orangensaft 150 g Orangenfilet 20 g Zitronensaft 65 g Xylit 170 g X-Variegato-Perfecto Abrieb von 1-2 BIO Orangen Insgesamt benötigst du etwa 5-6 Orangen

Zubereitung:

Trockenenzutaten mischen-- Die Orangenfilet halbieren-- Orangensaft, Zitronensaft und die Trockenenzutaten mischen und 1-2 Minuten aufkochen. -- Nun die Orangenfilets dazugebe und das ganze 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln.-- Heiß in Einmachgläser abfüllen und verschließen #Tipp# Die Orangenfilets sollten gut ausgelöst sein, das so wenig wie möglich Zellwände daran sind. Sonst könnte es sehr bitter werden.