

## Orangen Variegato



Leckerer Orangen Variegato. 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 Zucker 170 g 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 dazugeben 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.