



Physalis Variegato

Da ich die Frucht Physalis sehr gern mag, musste ein Variegato her ☐

Ich hab es mit Kokosdrink und Kokosmus zubereitet, weil es sehr gut miteinander harmoniert.

Natürlich ist es auch ohne Kokos sehr lecker und im Rezept werde ich für die Kokos Variante einen entsprechenden Hinweis beifügen.

Zutaten für 500g:

250g frische Physalis 130g Perfecto Variegato Pulver 80g Zucker 20g Wasser 20g Zitronensaft Für die Kokos Variante das Wasser durch 10g Kokosdrink und 15g Kokosmus ersetzen.

Zubereitung:

Die frischen Physalis gründlich waschen-- Physalis pürieren und danach sieben-- trockene Zutaten mischen-- trockene Zutaten, Physalispüree, Wasser (oder Kokosdrink und Kokosmus) und den Zitronensaft in einen kleinen Topf geben-- alles gut miteinander verrühren, erwärmen und 1-2 Minuten auf kleiner Hitze kochen-- sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und fest verschließen