



Pumpernickel Variegato

Pumpernickel Variegato

Zutaten für Ca 500g:

100g Variegato-Perfecto 100g Zucker 100g Pumpernickel 100g Wasser 100g Sahne

Zubereitung:

Pumpernickel schreddern-- Butter in der Pfanne schmelzen-- Pumpernickelbrösel und Zucker zufügen -- Leicht karamellisieren -- Variegato-Perfecto, Sahne und Wasser in einen kleinen Topf geben und verrühren-- Pumpernickelbrösel zufügen und unter leichtem rühren 1-2 Minuten leicht köcheln lassen-- In ein Glas mit Schraubverschluss abfüllen-- Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, besser länger