

Rote Grütze Variegato ohne Zucker | Perfecto-X



Leckerer rote Grütze Variegato ohne Zucker. Das Variegato passt super zu Eis und Süßspeisen.

Das Variegato-Perfecto findest du hier [Variegato-Perfecto](#)

Zutaten für 800 g:

480 g Waldfrüchte Mix TK 80 g Wasser 20 g Zitronensaft 90 g Xylit 130 g X-Variegato-Perfekto

Zubereitung:

Die Waldfrüchte auftauen--

Trockenenzutaten mischen --

180 g Waldfrüchte pürieren--

Die 180 g Waldfrüchte, Zitronensaft und die Trockenenzutaten mischen und 1-2 aufkochen--

Die 300 g Waldfrüchte dazugeben und 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen --

Heiß in Einmachgläser abfüllen und verschließen.