



Variegato Grundrezept in 3 Varianten mit und ohne Zucker

Variegato Grundrezept in 3 Varianten. Damit kannst du aus selbst pürierten Früchten, Fruchtsaft und gekauften Fruchtpurees Variegatos herstellen. Diese passen sehr gut zu Eis aber auch zu Desserts, wie z.B. Milchreis oder Joghurts.

Wie sollte ein Variegato sein?

Ein Variegato ist ein Zwischending von Marmelade und Soße. Es sollte nicht zu dick aber auch nicht zu dünn sein. Ich mag es wenn es noch etwas vom Löffel fließen kann, wie eine sehr dicke Soße. Das ist aber auch Geschmackssache. Generell ist aber ein Variegato rein aus Saft immer etwas Flüssiger als aus pürierten Früchten.

Wie verwende ich ein Variegato im Eis?

Mit den Variegatos lassen sich diese tollen Eis Marmorierung machen. Damit sieht dein Eis nicht nur noch hinreißender aus, sondern verleiht ihm eine tolle fruchtige Note. Das fertige Eis wird schichtweise in einen Behälter gefüllt und zwischen jede Schicht wird Variegato verteilt und wer mag, kann zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln. Ich empfehle für ein Eis mit einem Variegato, einen hohen Gefrierbehälter zu nehmen. Da es sich in flachen nicht gut Schichten lässt.

Tipp:

Wer mag kann auch Frucht-Stücke dazugeben und bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Harte Früchte wie Äpfel müssen etwas länger mit köcheln und weiche Früchte wie Himbeeren etwas weniger.

Hinweis zum Variegato Grundrezept:

✓ Bei gekauften Fruchtpürees sind paar Dinge zu beachten. Bei gekauften Fruchtpürees ist oft extra Zucker zugesetzt. Sie haben meisten auch weniger Pflanzenfasern und sind dadurch oft flüssiger wie selbst pürierte Früchte. Im Grundrezept gehe ich von einem Fruchtpüree mit 90% Fruchtanteil und 10% Zuckeranteil aus.

✓ Sollte dein Variegato Grundrezept zu dick geworden sein, musst du einfach nächstes mal etwas Frucht gegen Wasser tauschen. Ich empfehle hier mit etwa 20 g Frucht gegen Wasser zu starten.

✓ Wenn dein Variegato Grundrezept zu flüssig geworden ist, kannst du den Zucker gegen Variegato-Perfecto zu tauschen. Hier würde ich auch in Schritten von 20 g starten.

✓ Das Variegato heiß abfüllen, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält es sich ähnlich lange wie Marmelade.

✓ Nach der Zubereitung solltest du das Variegato mindesten 24 Stunden ziehen lassen.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Variegato Grundrezept.

Hier findest du mal ein Rezept wo ich ein Variegato verwendet habe.



[Heidelbeer-Joghurt Eis](#)

Zutaten für 500 g:

#Zutaten | Variegato mit pürierten Früchten# 250 g Früchte (püriert) 120 g Variegato-Perfecto oder X-Variegato 60-110 g Zucker oder Xylit 20 g Zitronensaft

#Zutaten | Variegato mit gekauftem Fruchtpüree 90% Fruchtanteil# 265 g Fruchtpüree 90% Fruchtanteil (z.B. von Ponthier) 130 g Variegato-Perfecto oder X-Variegato 50-95 g Zucker oder Xylit 20 g Zitronensaft #Zutaten | Variegato mit Saft# 200 g Fruchtsaft 170 g Variegato-Perfecto oder X-Variegato 50 g Zucker oder Xylit 30 g Zitronensaft

Zubereitung:

#Zubereitung | Variegato mit pürierten Früchten# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen. -- **Tipp:** Wer mag kann noch 100 g Frucht-Stücke dazugeben und

diese noch mal bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
#Zubereitung | Variegato mit gekauftem Fruchtpüree 90% Fruchtanteil# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den Fruchtpüree und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen. -- **Tipp:** Wer mag kann noch 100 g Frucht-Stücke dazugeben und diese noch mal bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
#Zubereitung | mit Saft# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit dem Fruchtsaft und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen und bei bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. -- **Tipp:** Wer mag kann noch 100 g Frucht-Stücke dazu geben und diese auch mit köcheln lassen.