



## **Waldfrucht-Variegato**

Waldfrucht-Variegato für Eis und Süßspeisen. Das passt auch sehr gut um einen Naturjoghurt und Milchreis zu verfeinern.

### **Zutaten für 600 g:**

250 g Waldfrüchte Mix TK oder frischer Beeren Mix 20 g Zitronensaft 120 g Variegato-Perfecto 100 g Zucker 10 g Wasser

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Waldfrüchte auftauen pürieren-- Waldfrüchte, Wasser, Zitronensaft und die Trockenzutaten in einem Topf gut verrühren und 2 Min. aufkochen -- Waldfrüchte dazugeben und 6-8 Minuten auf niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Gelegentlich rühren -- Das Waldfrucht-Variegato muss im Kühlschrank mindesten 2-3 Stunden ziehen, besser über Nacht.