Waldfrucht-Variegato

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

Zutaten für 600 g:

250 g +100 g Waldfrüchte Mix TK oder frischer Beeren Mix 20 g Zitronensaft oder 3 g Zitronensäure + 20 g Wasser 120 g Variegato-Perfecto 100 g Zucker 10 g Wasser

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. --
Die 200 g Waldfrüchte auftauen pürieren--
Waldfrüchte, Wasser, Zitronensaft und die Trockenenzutaten in einem Topf gut verrühren und 2 Min. aufkochen --
100g Waldfrüchte dazugeben und 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.

Rezept erstellt am 24. Januar 2019 von Andreas Thomä