



Waldmeister Variegato

Das Waldmeister Variegato eignet sich sehr gut zum Einschichten in ein Joghurt Eis.
Dadurch bekommt das Joghurt Eis eine individuelle Note.

Zutaten für 450g:

150g Wasser 180g Variegato-Perfecto 50g Waldmeister Sirup 30g Zitronensaft 40g Zucker Movito Lebensmittelfarbe wer
mag

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen -- Die trockenen Zutaten mit den anderen Zutaten aufkochen und bei niedriger Temperatur 1-2 Minuten köcheln lassen -- Heiß in Schraubgläser füllen und verschließen -- Abkühlen lassen, 24 Stunden ziehen und im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung lagern