



## Zitronen Variegato ohne Zucker

Leckerer Zitronen Variegato ohne Zucker. Das Variegato passt super zu Eis und Süßspeisen. Etwas länger eingekocht ist es auch eine tolle zuckerfreie Zitronen Marmelade.

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

### Zutaten für 500 g:

230g Zitronenfruchtfleisch (ca. 5 BIO Zitronen) 50g Wasser 120g X-Variegato Perfecto 100g Xylit Zitronenabrieb von allen BIO Zitronen

### Zubereitung:

Zitronen heiß abwaschen und trocken machen-- die Schale bei allen Zitronen vorsichtig abreiben, aber nicht das weiße-- mit einem scharfen Messer die Schale entfernen, bis man das Fruchtfleisch sieht und dann nur die Filets vorsichtig rausschneiden-- die Zitronenfilets und das Wasser in einen Topf geben und pürieren und 20 min. köcheln lassen-- dann den Zitronenabrieb, den Zucker das Variegato Perfecto dazu geben und weitere 10 min. köcheln lassen-- das fertige Variegato in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort fest verschrauben