

KONFITÜREN

FRUTINHA Fruchtmark	Fruchtmark in g	Gelierzucker in g
Açaí-Guarana / Limette	200 / 50	65
Tamarinde / Orange / Limette	100 / 100 / 50	65
Caju / Guave / Limette	100 / 100 / 50	65
Mango / Kokosnuss / Limette	100 / 100 / 50	65
Mandarine / Limette	200 / 50	65
Himbeere / Guave / Limette	100 / 100 / 50	65
Kokosnuss / Ananas / Limette	100 / 100 / 50	65
Tamarinde / Erdbeere	150 / 100	65
Trauben / Limette	200 / 50	65
Kiwi / Limette	200 / 50	65

ZUBEREITUNG

- Fruchtmark in die Pfanne geben und mit Gelierzucker mischen
- Kochen bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt
- Heiss in vorgewärmte Gläser abfüllen und mit Deckel verschliessen
- Die Gläser kurz auf den Kopf stellen (bessere Haltbarkeit)

Tipp

- Als Einlage kurz vorgekochte Fruchtstückchen oder Beeren beigegeben

Hinweis

- Zuckerreduzierte Konfitüre kühl und lichtgeschützt lagern und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren

REZEPTE VON ROLF MÜRNER,
PÂTISSIER-WELTMEISTER

