Artikel vom 12.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/der-sommer-im-glas-solero

Der Sommer im Glas: Solero



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Gläser à 250 g):
500 g Mangofruchtfleisch,
250 g Maracujasaft,
1 bis 2 EL Vanilleextrakt oder Vanillepaste,
1 P Zitronensäure,
250 g Gelierzucker 3:1.

Zubereitung:
Mangofruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, Maracujasaft, Vanilleextrakt und Zitronensäure hinzugeben und aufkochen. Fruchtmasse pürieren und Gelierzucker unterrühren. Sprudelnd 4 bis 5 Minuten kochen, dabei immer wieder umrühren. Gelierprobe machen und in vorbereitete Gläser füllen. Tipp: Das Obst nicht pürieren, wenn man es stückiger mag.

Nadine Hörster