

Gelieren ohne Kochen

Natürlich, fruchtig, rohköstlich - Mit unserer Gelierhilfe gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Kochen und mit reduziertem Zuckeranteil.

Noch hinzuzufügen: 500g Früchte oder 400ml Fruchtsaft, 1/2 TL Zitronensäure #110, Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

1. Gelierpulver bis auf einen halben TL mit Zitronensäure und Fruchtsaft oder Früchten mischen.
2. Fruchtsaft: Die Mischung für 4 Min. auf kleinster Stufe mit dem Handmixer mixen.
Früchte: Die Mischung für 4 Min. mit einem Pürierstab pürieren.
3. Wenn die Masse noch nicht fest genug ist, die restliche Menge an Gelierpulver hinzugeben und erneuert mischen bzw. pürieren.

Tipp: Fruchtaufstrich in abgekochte Gläser füllen, kühl lagern und innerhalb weniger Tage aufbrauchen.

Zutaten: Baobabpulver*, Guarkernmehl*, Pektin.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	2129 kJ (509 kcal)
Fett	1,2 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,16 g
Kohlenhydrate	87 g
-davon Zucker	19 g
Ballaststoffe	64 g
Eiweiß	5,0 g
Salz ²⁾	< 0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel