Sonnentracht
Süße Experten

Gelieren ohne Zucker

Natu?rlich, fruchtig, zuckerfrei - Mit unserer Gelierhilfe gelingen Fruchtaufstriche ganz ohne Zucker oder mit reduziertem Zuckeranteil.

Noch hinzuzufügen: 1kg Fru?chte oder 600ml Fruchtsaft, 1/2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. 100ml Fruchtsaft bzw. 100g klein geschnittene Fru?chte mit 22g Gelierpulver und dem Zitronensaft mischen.
2. Restliche Flu?ssigkeit bzw. Fru?chte in einen Topf geben und aufkochen lassen.
3. Angeru?hrte Mischung mit in den Topf geben, 3 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Anschließend in abgekochte Gläser fu?llen und 3 Stunden in den Ku?hlschrank stellen.

Tipp: Wer es ein bisschen su?ßer mag, kann etwas agava Agavendicksaft zum Fruchtaufstrich dazu geben. Dieser unterstu?tzt die fruchtige Note.

Zutaten: Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Pektin.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1233 kJ (291 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	69 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	7,0 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz2)	0,31 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.

DE-ÖKO-001

Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen
- Faltschachtel
- Papierbeutel