

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



HIMBEERZUCKER

mit aromuli© KLUGES KUGERL



- Zubereitungsdauer:** etwa 30 Minuten
- Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- Passt gut zu:** Café, Mehlspeisen, Eis

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 15 Eprouvetten:

20 g	gefriergetrocknete Himbeeren
270 g	Birkenzucker
300 Stk.	aromuli©- KLUGES KUGERL

Zubereitung

1. Die gefriergetrockneten Himbeeren im Thermomix auf Stufe 10 für 10 Sekunden pulverisieren, 270g Zucker hinzufügen und nochmals 10 Sekunden auf Stufe 10 pulverisieren. Alternativ kann man gut eine Küchenmaschine oder einen Stabmixer verwenden um den Zucker und die Himbeeren zu zermahlen.
2. Jeweils 18 g Zucker und 20 aromuli abwechselnd in die Eprouvette füllen und gut verschütteln.



Tipp: Den Himbeerzucker kann man zum Veredeln von Süßspeisen verwenden.

Rezept by Christina Wnuck

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht dir dein aromuli©-Team!