

gefrorene Weintrauben

gefrorene Weintrauben

500 g frische Weintrauben (rot oder grün)

2 Esslöffel Rinatura Limetten Fix Bio

70 g Rinatura Rohrzucker Bio

Gesamtzeit: 4 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

gefrorene Weintrauben

1.

Weintrauben gründlich waschen und gut abtrocknen. Stiele entfernen und in eine Schüssel geben.

Limettenfix über die Trauben geben und vorsichtig schwenken, um sie zu vermischen.

In eine separate Schüssel den Rohrzucker geben und die Weintrauben in dem Rohrzucker rollen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die kandierten Weintrauben auf einen Teller oder ein Backblech ausgelegt mit Backpapier verteilen. In den Gefrierschrank stellen und mind. 4 Stunden oder am besten über Nacht gefrieren lassen.

Aus dem Gefrierschrank nehmen. Sofort servieren oder in luftdichten Behältern oder Gefrierbeuteln füllen und dann im Gefrierschrank aufbewahren.

Sie sind perfekt als süß saurer Snack oder als erfrischende Ergänzung zu Desserts oder Getränken.