

## Rezepte mit GELBEM PEKTIN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Müsli-Rahmen

- 50 g Wasser
- 120 g Invertzucker
- 95 g Streuzucker
- 2 g SOSA Gelbes Pektin
- 25 g Streuzucker
- 5 g Zitronensäurelösung\*
- 60 g Getrocknete Heidelbeeren
- 60 g Gelbe Rosinen
- 60 g Knuspermüsli
- 60 g Puffreis
- 200 g Éclat d'Or
- 100 g SCHOKOTROPFEN ZARTBITTER  
52 %

#### \* Zitronensäurelösung

- 2,5g Wasser
- 2,5g SOSA-Zitronensäure

Wasser, Invertzucker und die größere Portion Streuzucker erhitzen. Das zuvor mit der kleineren Portion Zucker vermengte Pektin hinzugeben.

Bei 118 °C kochen und die Zitronensäurelösung hinzufügen.

Heidelbeeren, Rosinen, Müsli, Puffreis und Éclat d'Or vermengen und anschließend warmen Zuckersirup hinzufügen.

Mit Hilfe einer Teigrolle 650 g der Mischung in einen Backrahmen von 34 x 34 cm und 10 mm Höhe drücken, mit Schokotropfen bestreuen und erneut andrücken.

Wasser lauwarm abkühlen lassen und Zitronensäure dazugeben. Mischen und auflösen lassen.