

Heute gibt es: SÜESSI ZUCCHETTI

ZUTATEN:

- 1kg Zucchini
- 1 Liter Süssmost
- 200g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote nach Belieben

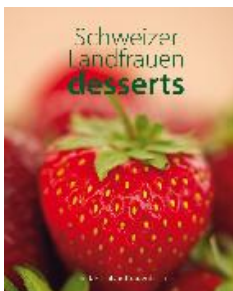
ZUBEREITUNG:

- Zucchini schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Süssmost, Zucker, Zimtstange und ausgekratztes Vanillemark mit den Zucchini 10 Minuten kochen (das Gemüse muss noch bissfest sein)
- Heiss mit der Flüssigkeit in Gläser füllen, sofort gut verschliessen

Tipp!

Diese Zucchini sind ein besonders schmackhafter Ersatz für Ananas im Fruchtsalat oder eine feine Beilage zu Glace

Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köpfler, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6