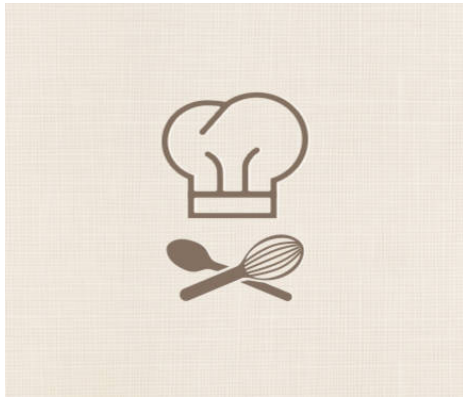


SANDDORNSAFT

Der säuerliche Saft schmeckt in Mineralwasser sehr erfrischend!



Zubereitung

1. Sanddornbeeren waschen und knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.
2. Den Fruchtbrei durch ein Safttuch ablaufen lassen. 1 Liter Saft abmessen, mit Einmachzucker verrühren, zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen.
3. Saft sofort heiß in Flaschen füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1500 g	Sanddornbeeren (ergibt etwa 1 l Saft)
500 g	Diamant Einmachzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.