



## Fruchfüllungen mit Kaltsaftbinder

---

### Zutaten

	Gramm	% v Total
<i>Kaltsaftbinder</i>	<i>100,0</i>	<i>7,7</i>
Zucker	200,0	15,4
Flüssigkeit, kalt	1.000,0	76,9
<b>Total</b>	<b>1.300,0</b>	<b>100,0</b>

---

### Herstellung

Den Zucker und den Kaltsaftbinder mischen und mit der Flüssigkeit (Wasser oder Fruchtsaft) verrühren. Ein paar Minuten ruhen lassen und nochmals umrühren, jetzt können Früchte hinzugefügt werden. Die nun entstandene Fruchtfüllung ist Back- und Frosterstabil.

Kaltsaftbinder eignet sich übrigens auch sehr gut dazu, die Flüssigkeit von Früchten bei einem Obstkuchen zu binden. Einfach ein wenig Kaltsaftbinder auf die Teigoberfläche geben und darauf die Früchte verteilen. So vermeiden Sie einen durchgeweichten Boden.