

# Zwetschgen Glacé

---

**Personen:** 10 Personen

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**Zutaten:** Milch 2 ½ dl  
GUMA Le Patissier 2.5 dl  
Zwetschgen frisch 250 g  
Zucker 80 g

**Zubereitung:** Die Zwetschgen entsteinen und pürieren. Alle Zutaten miteinander vermischen und sofort in der Glacemaschine gefrieren.

Je nach Maschine kann der Gefrierprozess zwischen 20 und 45 Minuten dauern.

**Tipp:** GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:** GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)