

**Weißer Balsamico, selbstgemacht**

**Zutaten**

250 ml	Traubensaft
1 EL	Zucker
125 ml	Weißweinessig

**Zubereitung**

**1.**

Traubensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen.

**2.**

Dann Zucker und Weißweinessig zugeben. Alles nochmals um etwa ein Viertel einkochen und abkühlen lassen.

