Beerensauce

Die Beerensauce wird in diesem Rezept ganz ohne Zucker zubereitet. Die fruchtige Leckerei ist passend zu vielen Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

100 g	Himbeeren (TK)
100 g	Brombeeren (TK)
50 g	Kirschen (TK)
50 g	Heidelbeeren (TK)
60 ml	Kirschsaft
2 TL	Speisestärke
1 TL	Agavendicksaft

Zubereitung

1. Für die **Beerensauce** die tiefgefrorenen Himbeeren, Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren in einem Kochtopf mit Kirschsaft, Speisestärke und Agavendicksaft aufkochen.

2. Einige Minuten bei geringer Hitze köcheln bis die rote Sauce eindickt.

Tipp

Für die zuckerfreie Beerensauce kann man natürlich mit den Beeren beliebig variieren. Mit dieser fruchtigen Köstlichkeit lassen sich viele Süßspeisen wie Kuchen, Eis oder Palatschinken verfeinern.