# 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.