

## 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	<a href="#">Himbeeren</a> (TK)
100 g	<a href="#">Brombeeren</a> (TK)
50 g	<a href="#">Kirschen</a> (TK)
50 g	<a href="#">Heidelbeeren</a> (TK)
60 ml	Kirschsafft
2 TL	Speisestärke
1 TL	Agavendicksaft

## Zubereitung

1. Für die **Beerensauce** die tiefgefrorenen Himbeeren, Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren in einem Kochtopf mit Kirschsafft, 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.