Fruchtige Sauce

Eine fruchtige Sauce verfeinert Süßspeisen aller Art. Dieses Rezept ist ebenso leicht wie köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

100 g	Heidelbeeren
100 g	Himbeeren
10 g	Staubzucker
50 g	Blütenhonig
1 Schuss	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Fruchtige Sauce die Heidelbeeren mit Staubzucker und Zitronensaft in den Mixer geben und fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Honig glatt rühren. Sofort servieren oder kühl stellen.

Tipp

Natürlich kann die fruchtige Sauce auch mit anderen Früchten wie z.B. Marillen zubereitet werden. Je reifer die Früchte sind, desto weniger Honig und Zucker wird benötigt.