

Rezept

Cassissauce

Ein Rezept von Cassissauce, am 08.05.2024

Zutaten

300 g Schwarze Johannisbeeren
2 TL frisch gepresster Limettensaft

2 EL Puderzucker
3 EL Cassislikör (Johannisbeerlikör)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren kurz waschen, trockentupfen, Beeren von den Stielen zupfen. Mit dem Puderzucker, Limettensaft und 3 EL Wasser aufkochen und 5 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, bis die Beeren weich sind.

2. Die Beeren durch ein Sieb streichen. Likör unterrühren und die Sauce bis zum Servieren kalt stellen. Passt zu Obstsalaten, Eis, Vanillecreme, Quarkspeisen, Waffeln oder Windbeuteln.