

Rezept

Himbeer-Schoko-Sauce

Ein Rezept von Himbeer-Schoko-Sauce, am 10.05.2026

Zutaten

450 g TK-Himbeeren	1 Zitrone
150 g Puderzucker	1 EL Himbeersirup
75 g Zartbitterschokolade	1 EL Portwein (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Gläser (à 1/8 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) mit heißem Wasser waschen und umgedreht auf einem Küchentuch trocknen lassen.

2. Die unaufgetauten Himbeeren in einen Topf geben. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Puderzucker und dem Himbeersirup dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Himbeeren etwas abkühlen lassen.

3. Die Himbeermischung durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Die Schokolade in Stücke brechen, dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Nach Belieben den Portwein dazugeben und unterrühren.

4. Die Himbeersauce in Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Passt gut zu Vanilleeis. Hält sich 2-3 Wochen.