

Rezept

# Himbeersauce

Ein Rezept von Himbeersauce, am 04.06.2023

## Zutaten

**250 g** frische oder tiefgekühlte Himbeeren

**2 EL** Puderzucker

**4 EL** frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

## Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Himbeeren 5 Min. antauen lassen, dann mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern.
- 
2. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb passieren, um die Kernchen zurückzubehalten. Zu Vanillepudding oder -eis oder mit Quarkknödeln servieren.