

Rezept

Himbeersauce

Ein Rezept von Himbeersauce, am 12.08.2024

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.