Rezept

Sanddornsauce

Ein Rezept von Sanddornsauce, am 23.05.2025

Zutaten

200 ml	Sanddornsaft mit Honig (aus dem Reformhaus)		1-2 EL Honig
1	Eigelb	**50 g**	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Sanddornsaft mit 1 EL Honig aufkochen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eiermischung einrühren.

2. Die Hitze reduzieren. Sauce unter Rühren immer wieder kurz auf die heiße Herdplatte stellen, bis sie leicht bindet. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Vor dem Servieren glatt rühren.