Rezept

Schnelle Himbeersauce mit Schuss

Ein Rezept von Schnelle Himbeersauce mit Schuss, am 04.07.2025

Zutaten

300 g	tiefgekühlte Himbeeren
1 EL	Puderzucker
1	Spritzer Zitronensaft
1 TL	Himbeergeist (nach Wunsch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren auftauen lassen. Die Früchte mit Zitronensaft und Puderzucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

2. Den Himbeergeist nach Wunsch unterziehen und das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen. Die Himbeersauce schmeckt zu allen cremigen Eissorten.