

Hier und heute



Selbstmachte Himbeersauce

Eine eingekochte Fruchtsauce veredelt jedes Dessert. Köchin Christina Becher gibt Tipps für die Herstellung einer Himbeersauce – ganz einfach und schnell gemacht.

Rezept Himbeersauce

Zutaten

für ca. 500 ml

- 500 g Himbeeren
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Vanillezucker
- 5 EL Wasser

Zubereitung

Die Himbeeren waschen und mit etwas Wasser, dem Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und pürieren. Die Himbeersauce durch ein Sieb streichen und in eine heiß ausgespülte Flasche abfüllen. Die Sauce kann kalt oder warm serviert werden.

Tipp: Es können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden.