



# Himbeer Coulis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Naturbelassen, zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddings

## Zutaten

- 250 g frische Himbeeren oder auch T.K. Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- Zucker nach Reifegrad
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Blüten der Himbeeren entfernen und mit dem Zucker mittels Stabmixer pürieren; durch ein Küchensieb streichen. Mit dem Himbeergeist aromatisieren und leicht mit etwas „Sahnesteif“ binden.

### Schritt2

Das hat den Vorteil, dass sich das Himbeer Coulis nicht absetzt, sondern schön "sämig" bleibt.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-coulis/>