



Schnelle Beeren Frucht Sauce für jeden Tag

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu Kochpuddingen, Flammerie, Eiscreme

Zutaten

- 300 g T. K. gemischte Beerenmischung aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Weißwein oder Kirschsafte
- Abrieb 1/ 2 Zitrone
- 2 - 3 El Zucker (Oder etwas mehr)
- 1 Tl mit Weißwein angerührte Speisestärke oder weißer Soßenbinder
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker zunächst goldgelb schmelzen und mit dem Weißwein ablöschen. Los kochen und die Beerenfrüchte dazu geben.

Schritt2

6 - 8 min. leise "köcheln" lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt3

Noch einmal kurz aufkochen lassen und mit der Speisestärke leicht "sämig" binden. Nachschmecken, kalt servieren

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** preiswert, schnell, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-beeren-frucht-sauce-fuer-jeden-tag/>