

Zutaten

- 150 g Himbeeren tiefgefroren
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Zucker
- 50 ml Weißwein

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Dessert

Himbeersauce

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Himbeersauce! Perfekt zu Desserts. Jetzt nachkochen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Wein und Zucker zum Kochen bringen. Mit etwas angerührter Speisestärke abbinden, gefrorene Himbeeren unterrühren.
2. Pürieren, durch ein Sieb gießen und auf den Käsekuchen geben.