Fruchtsoße



Diese Fruchtsoße kann beliebig variieren werde. Einfach die Früchte verwenden, die ihr benötigt. Man kann diese Leckereien kalt, aber auch warm Servieren. Sie passt kalt fantastisch zum Kuchen und warm, bzw. heiß toll zum Eis. Probiert es ruhig mal aus. Die Soße ist schnell gemacht und braucht nur ein bisschen Zeit zum Abkühlen, wenn ihr sie kalt verwenden möchtet.

Rezept:
Zutaten:
- 400g Beeren/Früchte (TK oder frische)
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und 20ml Saft)

Wenn ihr die Früchte nicht durch ein Sieb streichen müsst oder wollt, werden ca. 270g Früchte benötigt!!

Zubereitung:
Die Früchte gegebenenfalls auftauen, pürieren und durch ein

Sieb streichen. Es sollte ca. 270g Püree ergeben. Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst.
Das Fruchtpüree kann nun warm, aber auch kalt serviert werden.

Guten Appetit!