

Fruchtig saure Beerensauce.

- | | | |
|---|--------|--------------|
| 1 | 200 ml | Wasser |
| | 50 ml | Zitronensaft |
| | 80 g | Broombeeren |
| | 130 g | Himbeeren |
| | 30 g | Heidelbeeren |
| | 50 g | Zucker |
| | 1 | Zimtstange |
| | 2 | Nelken |

10min Die Beeren mit Wasser, Zitronensaft und Zucker vermischen, kurz aufkochen und dann durch ein Sieb streichen.

2

30min Nun die Sauce weitere 30 Minuten aufkochen bis die Sauce eindickt. Alternativ kann die Sauce mit einem Blatt Gelatine eingedickt werden.

 Die Beerensauce passt hervorragend zu Desserts wie Panacotta.