



Fruchtige Kirschsosse

Diese leckere Kirschsosse kann man kalt oder heiss servieren, lecker zu Eis und Dessert.

Man kann dieses Grundrezept mit fast jeder Frucht machen.

Eignet sich hervorragend zum einfrieren, dann hat man auch im Winter, leckere Sossen für Eis etc.

Man kann auch die Sossen mit „Schuss“ verfeinern.

Z. B. Kirschsosse mit Kirschlikör oder Kirschbrand, Marille mit Marillenlikör, Marillenbrand usw.

Zutaten für ca. 350g:

#Zutaten:# 250g Frische Frucht entsteint gewogen - bei mir Kirschen! 100g Zucker 1 Teel. Zitronensaft 1-3 Teel. Maizena (Mais-Speisestärke) Man könnte noch 50-70 ml Weisswein zugeben, lasse ich weg, schmeckt mir nicht. Oder auch Optional: Kirschbrand, Kirschlikör - je nach Fruchtart - sehr lecker!

Zubereitung:

#Zubereitung bei ganzen Früchten:# Früchte waschen, putzen, entkernen.-- Vorbereitete Früchte in einem Topf mit 125ml Wasser, 10 Min. kochen.-- Danach durch ein Sieb streichen.-- Das Fruchtmark mit Zucker aufkochen.-- Mit in Wasser aufgelöster Speisestärke binden. (Falls erforderlich)-- Mit Zitronensaft abschmecken. Jetzt könnte man noch etwas "geistiges zufügen".-- #Zubereitung mit bereits pürierten Früchten# Wenn man So wie ich, bereits pürierte Früchte verwendet, dann nur 10-20 ml Wasser zufügen und nur kurz aufkochen. (2-3 Min.)-- Ich jage alles durch den Slow Juicer, da ich keine Kerne in der Sosse möchte.-- Das Fruchtmark mit Zucker aufkochen.-- Mit in Wasser aufgelöster Speisestärke binden. (Falls erforderlich)-- Mit Zitronensaft abschmecken. Jetzt könnte man noch etwas "geistiges zufügen".-- Ich portioniere diese Sosse und friere auf Vorrat ein.-- Schmeckt kalt oder auch heiss sehr lecker zu Eis und Dessert.