Schoko-Beeren-Sauce

Ob auf Pancakes, Schokoladenkuchen oder Eis – diese Dessertsauce setzt fast jedem Dessert die Krone auf. Denn durch die Schokolade hat sie einen zarten Schmelz und durch die Beeren eine erfrischende Säure. So schmeckt zu Hause.



Schoko-Beeren-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (5 Portionen): 500 Gramm gemischte Beeren | 3 Esslöffel schwach entöltes Kakaopulver | 3 Esslöffel Honig (Agavendicksaft für eine vegane Version) | 0,5 Teelöffel Zimt



Schoko-Beeren-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Beeren waschen und aufkochen. 2. Unter unter Rühren circa 12 Minuten köcheln lassen und anschließend grob pürieren. 3. Kakaopulver, Honig und Zimt untermengen. 4. Noch warm oder ausgekühlt servieren. 5. Zum haltbar machen, Sauce 30 Minuten bei 90° einkochen (bitte beachte hierzu auch mein Einkoch-Hinweise).

Jetzt noch mehr Rezepte mit Beeren entdecken!

Nährwerte/Portion: 122 Kalorien | 2,1 Gramm Fett | 16,2 Gramm Kohlenhydrate | 3,1 Gramm Eiweiß