

Dessert French Rolls / Himbeer-Sauce / Pfirsich Melba
Rezeptteil 4 von 4 Himbeer-Calvados-Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
132 g	Himbeeren TK
42 g	Zucker
18 ml	Calvados
42 ml	Apfelsaft
24 g	Butter
	Prise Salz

Vorbereitung

1. Die Himbeeren auftauen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren. Den Zucker in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. Goldbraun schmelzen lassen. Mit Calvados und Orangensaft ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker wieder löst.

Die Himbeeren hinzu geben und weiter einkochen.

Wenn die Sauce genug eingedickt ist, das Kochfeld ausschalten, die Butter einrühren.