

## **Himbeersoße ( Raspberry Sauce)**

350 g Himbeeren  
50 g Zucker  
50 ml Wasser  
2 TL Maisstärke  
½ TL Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Topf die Himbeeren mit Zucker, Wasser und Stärke aufkochen lassen, gelegentlich rühren.
2. 10-12 Minuten köcheln lassen.
3. Von der Hitze nehmen und Vanilleextrakt einrühren.
4. Ein feines Sieb über eine Schüssel stellen und die Sauce hineinkippen.
5. Mit einem Gummispatel durch das Sieb drücken, um die Kerne zurück zu lassen.
6. Sauce kann kalt oder warm serviert werden.