

## Kalte Waldbeer-Soße

(am besten morgens zubereiten und kaltstellen!)

### Zutaten:

400 g Waldbeeren-Mischung, gefroren

15g Zitronensaft

20-30 g Puderzucker je nach gewünschter Süße

### Herstellung:

Die Waldbeeren-Mischung in ein hohes Gefäß geben und auftauen lassen.

Dann den Zitronensaft hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren.

Nun den Puderzucker dazu geben und noch einmal durchmischen.

Zum Schluss die Soße abfüllen und kaltstellen.