

Rote Grütze

Kühlzeit: 30 Min.

Gesamtzeit: 40–50 Min

Zutaten für 4 Personen

rote Beeren (frisch oder TK), z. B. Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren | 500 g

Johannisbeer- oder Kirschsaft | 175 ml

Bourbon Vanillezucker | 2 EL

Speisestärke | 15 g

Zitronensaft | zum Abschmecken (optional)

Sahne | 1 Becher



©annabell2012 - stock.adobe.com

Anleitung

Bei frischen Beeren diese zunächst waschen und putzen, Kirschen entsteinen und Erdbeeren klein schneiden. Anschließend Bourbon Vanillezucker und Speisestärke mit fünf EL Saft verrühren. Den restlichen Saft in einem Topf aufkochen, die Stärkemischung einrühren und die Flüssigkeit nochmals kurz aufkochen lassen. Diese unter ständigem Rühren eine Minute auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Die Früchte in den angedickten Saft geben, alles noch mal kurz aufkochen lassen und anschließend für zwei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Optional mit Zitronensaft abschmecken. Die fertige Grütze abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Sahne übergießen.

Tipps

Anstatt frischem oder TK-Obst lässt sich auch wunderbar überreifes Obst verarbeiten.

Regionale Hinweise

Die traditionelle Süßspeise ist in heißen Sommermonaten ein absolutes Muss!

Gutes Gelingen!