



Rote Grütze

Zutaten für 4 Personen

- » 500 g TK-Beerenmischung
- » 200 ml Kirschsafft
- » 20 g Stärke oder Puddingpulver
- » 80 g Zucker
- » 1 Pack Vanillezucker
- » 1 Prise Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. 4 EL Kirschsafft in einen Messbecher geben.

2. Stärke mit dem Kirschsafft im Messbecher verrühren.

Zubereitung

1. Restlichen Kirschsafft zusammen mit Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und einmal aufkochen, damit sich der Zucker auflöst.

2. Die TK-Beeren in den Topf geben und gut vermischen.

3. Nochmals aufkochen lassen und die angerührte Stärke hinzufügen.

4. Eine Prise Salz zufügen und die Mischung 1–2 Minuten köcheln lassen, bis sie andickt.

5. Die rote Grütze vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Vanillesoße oder Vanilleeis dazu servieren.