

# Erdbeer-Sekt-Grütze mit Johannisbeeren

Eine fruchtige Grütze mit Sekt als erfrischendes Dessert

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
250 g rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)  
150 ml Maracujanektar  
200 ml Sekt  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und 1000 g abwägen. Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 250 g abwägen.

## 2 Zubereiten:

Erdbeeren, Johannisbeeren, Nektar, Sekt und Zitronensaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Sekt können Sie auch Maracujanektar verwenden.
- Lecker schmeckt Vanilleeis dazu.
- Die Grütze ist im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar.