

Freaky Rote-Grütze-Shake

Toll dekoriertes Freaky-Shake mit Rote Grütze.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Dekor-Sterne
etwa 6 Marshmallows

Außerdem:

etwa 6 Holzspieße

Shake:

500 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze
600 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 6 Kugeln Vanilleeis

Wie mache ich einen freaky Rote-Grütze-Shake?:

1 Dekospieße:

Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett etwa 6 Taler auftragen. Darauf mit einem Ende die Spieße legen und mit beliebigem Dekor bestreuen (Abb. 1). Dekospieße kalt stellen.



2 Verzieren:

Den Rand von etwa 6 großen Trinkgläsern mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und mit Dekor bestreuen. Gläser auf dem Kopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder Brett stellen und kalt stellen, damit die Kuvertüre fest wird (Abb. 2).



3 Shake:

Rote Grütze und Milch in eine Rührschüssel geben und pürieren. Shake bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen.

4 Verzieren:

Marshmallows auf die Spieße stecken. Shake, Sahne und Eis auf die Gläser verteilen, mit buntem Dekor verzieren und Spieße dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Shake nach Belieben mit Dr. Oetker Kirsch Grütze zubereiten.