

# Grießdessert mit Fruchtkompott

Ein sahnig-fruchtiges Dessert zum Brunch

etwa 12 Portionen

   gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Grießdessert:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Grieß  
500 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Fruchtkompott:

250 g Erdbeeren  
125 g Himbeeren  
250 g rote Johannisbeeren  
150 ml roter Traubensaft  
100 ml Johannisbeerlikör, z. B. Cassis  
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Zum Verzieren:

Zitronenmelisseblätter  
Puderzucker

- 1 Grießdessert:**  
Pudding mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Finesse unterrühren und etwas abkühlen lassen.
- 2 Fruchtkompott:**  
Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Johannisbeeren waschen. Jeweils einige Früchte zur Dekoration beiseitelegen. Erdbeeren vierteln, Johannisbeeren von den Rispen streifen. Traubensaft und Johannisbeerlikör in einem Topf mischen. Gustin mit etwa 2 Esslöffeln von der Flüssigkeit anrühren. Flüssigkeits-Gemisch aufkochen, Gustin einrühren und etwa 1 Min. kochen. Früchte zugeben, nochmals aufkochen und Kompott auf 12 kleine Dessertgläser verteilen.
- 3 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, unter den Grießpudding heben und auf das Fruchtkompott geben. Dessert bis zum Servieren kühl stellen.**
- 4 Verzieren:**  
Grießdessert mit übrigen Früchten, Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Fruchtkompott statt mit Likör nur mit 250 ml Traubensaft zubereiten.
- Sie können das Dessert auch in einer großen Glasschale zubereiten.

