

# Heidelbeer-Brombeergrütze

Eine fruchtige Grütze mit Orangensaft

etwa 11 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)  
600 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
500 ml Orangensaft  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

## 1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen, waschen und 600 g abwiegen. Brombeeren verlesen und 600 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Finesse und Säfte 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

- Servieren Sie die Fruchtgrütze mit Joghurt oder Quarkspeise, z. B. geschichtet in Dessertgläsern.
- Die Grütze ist im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar.
- Sie können die Grütze auch mit 1200 g tiefgekühltem Beeren-Mix zubereiten.