

# Kiwi-Weintrauben-Grütze

Als Dessert oder süße Beilage für Pfannkuchen ist dieser Fruchtgenuss einfach köstlich

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g Kiwis (vorbereitet gewogen) , etwa 9 Stück  
750 g kernlose grüne Weintrauben (vorbereitet gewogen)  
250 ml heller Traubensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

## 1 Vorbereiten:

Kiwis schälen, in kleine Würfel schneiden und 750 g abwiegen. Weintrauben waschen, halbieren und 750 g abwiegen. 250 ml Traubensaft abmessen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Saft 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 Grütze mit einer Dr. Oetker Vanillesoße, Eis, Joghurt und/oder mit Waffeln.
- Die Grütze ist im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar.