

Rote Grütze mit Apfelsaft

Ein fruchtiges Dessert mit Apfelsaft und gemischtem Beerenobst für die Party

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
200 ml Apfelsaft
200 ml Wasser
200 g Zucker
750 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst

1 Zubereiten:

Rote Grütze mit 200 ml Saft, 200 ml Wasser und 200 g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Die gefrorenen Früchte unter die heiße Grütze rühren und abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie eine Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack dazu.
- Wenn Sie frisches Beerenobst haben, heben Sie das vorbereitete Obst unter die erkaltete Grütze.