

Rote Grütze mit Karamell-Creme

Eine fruchtig-cremige Kombination von Roter Grütze und Karamell

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 200 ml kalte Milch
- 100 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack
- 500 g Dr. Oetker Rote Grütze

1 Vorbereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

2 Zubereiten:

Auf etwa 6 Gläser die Hälfte der Grütze verteilen. Darüber die Hälfte der Paradiescreme verteilen. Übrige Grütze und Paradiescreme daraufgeben. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dessert nach Belieben mit Knusper-Perlen einschichten und verzieren.