

Rote Grütze

Mit diesem Rote Grütze Rezept gelingt ganz einfach eine selbstgemachte Rote Grütze aus Beeren. Mit frischer Vanillesoße ein echter Genuss.

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g gemischtes Beerenobst z. B. Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren (rot/schwarz) Erdbeeren, Kirschen
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
250 ml Kirschnektar oder roter Johannisbeersaft
40 g Zucker
½ Zimtstange

Wie mache ich eine Rote Grütze?:

① Früchte vorbereiten:

Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren verlesen. Johannisbeeren waschen und die Beeren mit Hilfe einer Gabel von den Rispen streifen. Erdbeeren und Kirschen waschen, putzen und je nach Größe der Früchte halbieren oder vierteln.

② Rote Grütze zubereiten:

Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Gustin mit 4 EL von dem Fruchtnektar/Saft anrühren. Den übrigen Nektar/Saft, Zucker, Zimtstange, Vanilleschote, ausgekratztes Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Gustin unterrühren, kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die Beeren vorsichtig unterrühren. Die Rote Grütze in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Vanilleschote entfernen und die Rote Grütze einmal umrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Grütze kann auch mit tiefgekühltem Obst zubereitet werden.
- Die Rote Grütze mit Vanillesoße, Schlagsahne, Eis oder Pudding servieren.
- Nach Belieben die Grütze in Gläsern portionieren.
- Statt Kirsch- oder Johannisbeersaft kann auch Apfelsaft verwendet werden.
- Das Rezept kann gut verdoppelt werden und satt mit Gustin mit 1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack zubereitet werden.

