

Trauben in Rotwein

Passt gut zu Milchreis oder Pudding

etwa 6 - 8 Portionen



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 350 g kernlose grüne Weintrauben
- 350 g kernlose rote Weintrauben
- 1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
- 100 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 250 ml Rotwein

1 Zubereiten:

Weintrauben waschen und halbieren. Rote Grütze mit Zucker mischen und nach und nach mit 6 Esslöffeln von dem Wasser glatt rühren. Übriges Wasser mit Rotwein aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver einrühren. Die Rote Grütze unter Rühren kurz aufkochen. Die Weintrauben sofort unterheben. Nach Belieben die Speise warm oder auch kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Trauben in Rotwein passen gut als Beilage zu Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis oder Kaiserschmarrn.
- Als Verfeinerung können Sie 3 kleine Stangen Zimt mit der Flüssigkeit aufkochen.