

Winterliche Pflaumen-Grütze

Fruchtige Grütze aus Pflaumen, Rotwein und mit Zimt gewürzt

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1200 g Pflaumen (vorbereitet gewogen) oder Zwetschgen
2 unbehandelte Orangen
300 ml Rotwein
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia
1 Zimtstange

1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, in grobe Stücke schneiden und 1200 g abwägen. Orangen heiß waschen, trocken reiben und auf einer Haushaltsreibe die Schale dünn abreiben. Saft auspressen. 300 ml Rotwein abmessen.

2 Zubereiten:

Pflaumen, Wein, Orangensaft und -schale mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Zimtstange dazugeben. Alles **unter Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Zimtstange entfernen, 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 zu Kaiserschmarren, Vanillepudding, Vanillesoße oder Eis.
- Sie können statt des Rotweins auch roten Fruchtsaft, z. B. Traubensaft verwenden.