Kirschgrütze

Die selbst gemachte Kirschgrütze zur Kirschenzeit im Sommer ist eine leckere Rezept-Idee und ein ideales Topping für viele süße Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Kirschen
600 ml	Kirschensaft
2 EL	Speisestärke
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die selbsgemachte **Kirschgrütze** die Kirschen waschen und entkernen. Einen halben Liter vom Kirschsaft und die entkernten Kirschen in einem Kochtopf aufkochen. Den restlichen Krischsaft mit Speisestärke glattrühren und unterrühren.

2. Kirschgrütze zrika 5 Minuten leicht köcheln lassen und laufend umrühren. Fertig ist die selbst gemachte Kirschgrütze, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Gekühlt im Kühlschrank ist die Kirschgrütze zirka 3-4 Tage haltbar. Nach dem Kochen, heiß in Einmachgläser verschlossen, kühl und dunkel aufbewahrt, ist die Grütze mindestens 4 Wochen haltbar.