

Rote Grütze mit Vanillesoße

Ein Klassiker unter den Nachspeisen: Das Rezept für Rote Grütze mit Vanillesoße kommt immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
5 EL	Kirschwasser
1.20 kg	Früchte (rote und gemischt)
1 Stk.	Vanilleschote
220 ml	Schlagobers
220 ml	Milch
3 Stk.	Eigelb
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die Rote Grütze mit Vanillesoße die TK-Früchte in einem Topf erwärmen und so langsam auftauen lassen. Puddingpulver mit Kirschwasser - und falls nötig noch etwas Wasser - verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.
2. Die Früchte kurz aufkochen lassen und mit der Puddingmasse verrühren. Nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen und für mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem scharfen Messer das Mark heraus kratzen. Die Hälfte der Milch und das Schlagobers mit dem Vanillemark und der ausgekratzen

Vanilleschote in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

4. Restliche Milch mit Eigelb verquirlen und in die Schlagobers-Milch rühren. Übrigen Zucker dazugeben und gründlich verrühren. Die Soße vom Herd nehmen und ebenfalls einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Rote Grütze und Vanillesauce aus dem Kühlschrank nehmen. Vanilleschote aus der Soße nehmen. Grütze und Soße zusammen auf kleinen Tellern oder in Dessert-Gläsern anrichten und servieren.

Tipp

Wenn die Rote Grütze mit Vanillesoße für Kinder zubereitet wird, das Kirschwasser durch alkoholfreie Flüssigkeit (z.B. Wasser oder Kirschsafte) ersetzen.