Rote Grütze selbstgemacht

Selbstgemacht schmeckt Rote Grütze natürlich am besten! Und wenn sie so stilvoll serviert wird wie auf dem Bild, wird der Nachtisch auch optisch ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Gläser	Schattenmorellen
250 g	Erdbeeren (oder andere Beeren)
200 g	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Die Zubereitung der selbstgemachten Roten Grütze geht ganz einfach: Ein Sieb auf einem großen Topf platzieren. Die Schattenmorellen hineingeben und abtropfen lassen. Werden frische Erdbeeren verwendet, diese waschen, trocknen und putzen.

2. Das Vanillepuddingpulver in den Kirschsaft einrühren. Den Topf auf dem Herd erhitzen und zum Kochen bringen, dabei kontinuierlich rühren. Die Farbe verändert sich während dieses Vorgangs von rosa zu dunkelrot.

3. Den Topf vom Herd nehmen. Sofort die abgetropften Schattenmorellen sowie die gefrorenen oder frischen Erdbeeren (bzw. gemischten Beeren) vorsichtig untermischen. Den Topfinhalt in

eine Schüssel umgießen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Zur selbstgemachten Roten Grütze flüssiges oder geschlagenes Obers servieren. Auch Vanillesauce oder Vanilleeis schmecken wunderbar dazu.