

 75 Minuten Einfach

# Selbstgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Ein wahrer Sommer-Klassiker, so norddeutsch wie das Wattenmeer. Unsere fruchtig-süße Rote Grütze lässt sich ganz einfach selber machen



*So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Für die Rote Grütze, die Beeren waschen und trocknen. Die Erdbeeren entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Johannisbeeren von den Stielen streifen.

## Schritt 2

100 ml Sauerkirschsafft mit Zucker und Stärke in einer Tasse verrühren. Den übrigen Sauerkirschsafft in einen



## Zutaten

6 Portionen

125 g Himbeeren

125 g Blaubeeren

250 g Erdbeeren

250 g Johannisbeeren

500 ml Sauerkirschen

2 EL Zucker

1 EL Speisestärke

5 Stängel Zitronenmelisse

500 ml MILRAM Dessert Soße

Topf geben und langsam aufkochen lassen. Die Stärkemischung hinzufügen und mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren 2 Min. weiter köcheln bis der Saft andickt.

### **Schritt 3**

Die Beeren hinzufügen und alles zusammen weitere 2 Min. köcheln lassen. Die Zitronenmelisse hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen. Die Rote Grütze ca. 1 Std. abkühlen lassen; je nach Geschmack bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank. Die Zitronenmelisse aus dem Topf nehmen und die Rote Grütze mit der Dessert Soße servieren.

### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1052/251

Fett (g): 9

Kohlenhydrate (g): 35

Eiweiß (g): 4