

ROTE GRÜTZE – ERFRISCHENDES BEERENDESSERT 4-6 PORTIONEN



500 g	Rote Beeren und Früchte wie Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen	in eine grosse Schüssel geben
5 dl	Traubensaft und Sauerkirschensaft	Saft in einem Topf erhitzen
2 EL	Zucker wenig abgeriebene Zitronenschale	dazugeben
1 Msp	Vanillemark	dazugeben
3 EL	Maizena	In etwas Wasser oder Traubensaft klümpchenfrei auflösen und in den heissen Saft einrühren Aufkochen und 1-2 Minuten kochen Den heissen Saft über die Beeren giessen Mindestens 2 h abkühlen lassen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dazu passt: Vanillecreme oder –Pudding und/oder Schlagrahm.

Früchte, die nicht ganz reif sind, können auch im Saft mitgekocht werden.

Sauerkirschen sind im Detailhandel im Glas erhältlich.