

Rote Grütze für 4 Personen

400 g frische Beerenfrüchte gemischt (oder TK-Beerenmischung)

100 g TK-Kirschen

75 g Zucker

1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale (Bio)

2 Esslöffel Zitronensaft

Mark einer halben Vanilleschote (oder Vanilleextrakt)

2 Esslöffel Speisestärke

FrISCHE Früchte waschen, TK – Obst leicht antauen lassen, alle Früchte mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanille mischen und zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Ein Drittel der Früchte beiseite stellen, den Rest langsam aufkochen lassen.

Speisestärke mit 3 EL Wasser anrühren und die Grütze damit binden. Die restlichen Früchte unterrühren und alles abkühlen lassen.

Je nach Saftigkeit der Früchte kann noch etwas Wasser dazugegeben werden.