
Rote Grütze

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 350 g gemischte Beeren
und andere rote
Früchte der Saison
(z.B. Johannisbeeren,
Josta, Erdbeeren,
Stachelbeeren,
Rhabarber, Kirschen)
- 2 EL Vanillepuddingpulver
oder Stärke
- 4 EL Zucker

(Angaben für 4 Personen)

Meine Mutter macht immer eine riesige Schüssel voll mit Beeren aus dem eigenen Garten. Hmm ... Wenn man die Beeren kaufen muss, ist dieses Dessert leider nicht so günstig. Es funktioniert aber auch prima mit tiefgekühlten Früchten. Dazu schmeckt Vanillesauce oder Schlagsahne oder Vanilleeis oder auch einfach nur Milch.

Zubereitung

Die Beeren verlesen, waschen, putzen und mit ein wenig Wasser und dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser glattrühren und die Grütze damit binden. Kurz aufkochen und dann in eine Schüssel füllen.

