

Rote Grütze



Das brauchst du: (für 4 Portionen)

Je 125 gr Erdbeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und rote Johannisbeeren (hier kannst du auch gemischtes Tiefkühllobst nehmen)

500 ml roter Trauben- oder schwarzer Johannisbeersaft

2 EL Zucker

4 TL Speisestärke

So geht´s:

1. Putze und wasche die Beeren, wenn du Tiefkühllobst verwendest, sollte es ganz aufgetaut sein.
2. Koche den Saft mit dem Zucker auf. Rühre die Speisestärke mit 2 EL Wasser in einer Tasse glatt und gieße sie unter Rühren in den kochenden Saft.
3. Mische die Beeren unter den heißen Saft, fülle die Grütze in kleine Schälchen um und stelle sie zum Festwerden kühl.

TIPP: Besonders lecker schmeckt dazu Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

