



Rote Grütze mit Vanillesauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	200 g
Erdbeeren	200 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Himbeeren, frisch	200 g
Zucker	80 g
Rotwein, trocken	300 ml
Apfelsaft	125 ml
Zimt	
Vanillinzucker	60 g
Speisestärke	1 EL
weißer Rum	50 ml
Schlagsahne	200 g
Milch	250 ml
Vanillepuddingpulver	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb

1. Kirschen in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Beeren waschen. Erdbeerstrunk entfernen und in Viertel schneiden. In einem Topf die Hälfte des Zuckers auf hoher Stufe ca. 3 Min. karamellisieren und mit 250 ml Rotwein ablöschen. Apfelsaft, Zimt und die Hälfte des Vanillinzuckers zugeben und aufkochen. Anschließend Beeren zugeben und zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen in einer kleinen Schüssel restlichen Rotwein mit Speisestärke verrühren und in die kochende Rote Grütze geben, ca. 3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Rum einrühren und abkühlen lassen.
3. In einem Topf Sahne, 200 ml Milch und übrigen Vanillinzucker aufkochen. In einer Schüssel übrige Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren. Milch-Sahne-Mischung aufkochen und mit Puddingpulver abbinden.
4. Rote Grütze mit Vanillesauce auf Schälchen verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Während der Beeren- und Kirschsaison kannst du die Grütze auch mit frischen Früchten zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	465 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	8 g