

## Rezept

# Beerengrütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Beerengrütze mit Vanillesauce, am 28.06.2026

## Zutaten

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>3 Blatt</b> Gelatine          | je 75 g Johannis-, Heidel- und Himbeeren |
| <b>200 ml</b> Holunderbeersaft   | <b>2 EL</b> Zucker                       |
| <b>5 Päckchen</b> Vanillezucker  | <b>1 EL</b> Zitronensaft                 |
| <b>3 TL</b> Kartoffelstärke      | <b>250 ml</b> Reisdrink                  |
| <b>1 Prise</b> gemahlener Safran |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren behutsam waschen und trocken tupfen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, bei den Heidel- und Himbeeren die Kelchblätter entfernen. Die Gelatine ausdrücken und mit Holundersaft, Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen.

---

2. Die Beeren in den heißen Saft rühren. Die Grütze in zwei Dessertschälchen füllen und abkühlen lassen. Ca. 2 Std. kühl stellen, bis sie fest ist.

---

3. Für die Vanillesauce die Stärke mit dem Reisdrink verquirlen, bis sie vollständig gelöst ist. Aufkochen und 3 Päckchen Vanillezucker einstreuen. Den Mix bei mittlerer Hitze unter Rühren cremig einkochen lassen. Die Sauce mit Safran gelb färben. Zur Grütze servieren.