

Rezept

Beerengrütze

Ein Rezept von Beerengrütze, am 28.11.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Päckchen TK-Waldbeeren-Mischung | 2 EL Orangenlikör (nach Belieben) |
| 1 EL Zucker | 100 ml Orangensaft |
| 1 EL Zitronensaft | 1 gehäufter TL Speisestärke |
| 4 EL Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren in eine Schüssel geben und 8-10 Min. antauen lassen. Mit Orangenlikör beträufeln.

2. Zucker mit Orangen- und Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser gründlich verrühren und zum kochenden Saft geben. Bei mittlerer Hitze 2-3 Min. kochen lassen, zu den Beeren geben und alles gründlich untermischen.

3. Die Grütze in zwei Dessertschälchen füllen und mit Sahne servieren.