

Rezept

Beerengrütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Beerengrütze mit Vanillesauce, am 26.04.2024

Zutaten

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