Rezept

Einfache Rote Grütze mit Sahne

Ein Rezept von Einfache Rote Grütze mit Sahne, am 27.05.2025

Zutaten

- **250 ml** Schwarzer Johannisbeernektar
- **1 EL** Speisestärke
- **200 g** Sahne
- **5 EL** Rohrohrzucker
- **500 g** TK-Beerenmischung

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 16 g F, 2 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Den Johannisbeernektar mit 4 EL Zucker in einem Topf aufkochen und köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren und zur Nektarmischung geben. Alles unter Rühren einmal aufkochen und andicken lassen.

3. Die Beerenmischung untermischen. Die Grütze in eine Schüssel füllen und abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.

4. Vor dem Servieren die Sahne mit dem übrigen Zucker (1 EL) halbsteif schlagen. Die Rote Grütze in Gläser füllen und die Sahne daraufgeben oder dazu servieren.