

Rezept

Glutenfreie Rote Grütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Glutenfreie Rote Grütze mit Vanillesauce, am 15.04.2026

Zutaten

500 g Beeren (z.B. Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen)	2 EL Zucker
250 ml + 3 EL Milch	3 EL Speisestärke (z.B. Mondamin)
1-2 EL Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Eigelb	1 gehäufter TL Speisestärke (z.B. Mondamin)
	2 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Für die Rote Grütze die Beeren putzen, Erdbeeren halbieren, die Kirschen entsteinen und mit dem Zucker aufkochen. 2 Min. kochen. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, zu den Beeren geben und aufkochen. Weitere 2 Min. kochen lassen. In eine Schüssel füllen und abgedeckt 2 Std. kalt stellen.
2. Für die Vanillesauce 250 ml Milch mit Vanillezucker und Zucker aufkochen. Die Stärke mit 3 EL kalter Milch verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren, aufkochen und von der Herdplatte nehmen.
3. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren, nicht mehr kochen lassen. Die Sauce abkühlen lassen. Immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Portionsweise mit der Roten Grütze servieren.