

## Rezept

# Himbeergrütze im Weckglas mit Vanillequark

Ein Rezept von Himbeergrütze im Weckglas mit Vanillequark, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>125 ml</b> Rotwein oder roter Fruchtsaft	<b>100 g</b> Zucker (bei Verwendung von gesüßtem Fruchtsaft etwas weniger)
<b>500 g</b> Himbeeren, frisch oder gefroren	<b>30 g</b> Sago
<b>1/2</b> Vanillestange	<b>125 g</b> Magerquark
<b>30 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Sahne
<b>1/2 Pck.</b> Sahnefestiger	<b>2 EL</b> Mandelstifte
<b>4</b> Weckgläser (ca. 00 ml Inhalt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Rotwein oder Saft mit Zucker aufkochen, die Himbeeren hineingeben und kurz aufkochen. Die Beeren in ein Sieb schütten, den Sud auffangen und zurück in den Topf gießen. Sago unterrühren und bei schwacher Hitze 20-25 Min. kochen, gelegentlich umrühren. Die Himbeeren untermischen und nochmals aufkochen. Auf die Gläser verteilen (zu etwa zwei Dritteln füllen) und kalt stellen.
2. Für die Creme die Vanillestange längs aufschlitzen, das Mark auskratzen. Quark mit Zucker und Vanillemark gut verrühren. Die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unter den Quark heben. Den Quark auf die Gläser mit der Grütze verteilen und glatt streichen. Die Mandelstifte in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen, auf den Quark streuen. Das Dessert bis zum Verzehr verschlossen kühlen.