

Rezept

Kirschgrütze mit Sahne

Ein Rezept von Kirschgrütze mit Sahne, am 09.06.2026

Zutaten

1	Vanilleschote	500 g	TK-Sauerkirschen (entsteint)
100 g	Zucker	200 ml	Kirschsafte
2 cl	Kirschlikör oder Cassis (ersatzweise Orangensaft)	2 1/2 EL	Speisestärke
	Minzeblättchen zum Garnieren	150 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Die gefrorenen Kirschen mit Zucker, Vanillemark und der Schote vermischen und 1 Std. auftauen und Saft ziehen lassen.

2. Kirschsafte und Likör mit der Speisestärke glatt rühren. Ein Drittel der Kirschen beiseitestellen. Die übrigen in einen Topf geben und aufkochen, die aufgelöste Stärke unerrühren. Kirschen bei mittlerer Hitze 2 Min. unter Rühren kochen lassen. Dann die beiseitegelegten Kirschen dazugeben und 1 Min. auf der abgeschalteten Herdplatte miterhitzen. Die Vanilleschote entfernen.

3. Die Grütze in eine Schüssel geben und 2 Std. abkühlen lassen. Die Sahne nach Belieben steif schlagen. Kirschgrütze mit Minzeblättchen garnieren und mit der flüssigen oder steif geschlagenen Sahne servieren.