

## Rezept

# Rhabarber-Beeren-Grütze

Ein Rezept von Rhabarber-Beeren-Grütze, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Rhabarber	<b>1/2 l</b> Kirschsaf
<b>1/2 Stange</b> Zimt	Mark von 1 Vanilleschote
<b>1 Päckchen</b> Vanille-Puddingpulver	<b>3 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	<b>600 g</b> gemischte TK-Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit Kirschsaf, Zimtstange und Vanillemark in eine Schüssel geben. Offen in der Mikrowelle bei 600 Watt 8-10 Min. dünsten, bis er weich ist.
2. Puddingpulver und Zucker mit etwas Saft oder Wasser anrühren. Den Rhabarber umrühren und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Offen bei 600 Watt 5-8 Min. binden. Zwischendurch einmal umrühren.
3. Rhabarber umrühren, mit Orangenlikör und, wenn nötig, mit Zucker abschmecken. Die unaufgetauten Früchte unterheben und die Grütze 1-2 Std. kalt stellen.