

Rezept

Rhabarber-Beeren-Grütze

Ein Rezept von Rhabarber-Beeren-Grütze, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	1/2 l Kirschsafft
1/2 Stange Zimt	Mark von 1 Vanilleschote
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver	3 EL Zucker
2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)	600 g 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 Kirschsafft, 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.