

Rezept

Rote-Grütze-Torte

Ein Rezept von Rote-Grütze-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	2 EL Kakao
1/2 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillepuddingpulver
750 ml Milch	2 EL Zucker
75 g Weichweizengrieß	150 g Himbeeren
150 g Rote Johannisbeeren	1 Glas Sauerkirschen (360 g)
2 Pck. Tortenguss rot	4 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°C) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Einen Tortenring um den Boden stellen. Puddingpulver mit 3 EL Milch anrühren, restliche Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulver und Grieß einrühren, 3-4 Min. unter Rühren köcheln lassen. Den Grießpudding auf den Boden geben und auskühlen lassen.
4. Die Himbeeren verlesen. Die Johannisbeeren waschen, abzupfen. Die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Guss mit 500 ml Saft und Zucker zubereiten. Die Früchte unterheben, auf den Grieß geben, erstarren lassen.