

Rezept

Rote Grütze mit Cashew-Vanille-Sauce

Ein Rezept von Rote Grütze mit Cashew-Vanille-Sauce, am 26.05.2026

Zutaten

Für die Rote Grütze

- 300 g** TK-Beerenmischung (ohne Zuckerzusatz) **2 EL** Speisestärke
1 Msp. gemahlene Vanille

Für die Cashew-Vanille-Sauce

- 80 g** Cashew-Mus **2 EL** Reissirup
1 EL Zitronensaft **1 Msp.** gemahlene Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 18 g F, 10 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Für die Rote Grütze die Beerenmischung in eine Schüssel geben und 1 Std. auftauen lassen.

2. Für die Cashew-Vanille-Sauce Cashew-Mus, Reissirup, Zitronensaft, Vanille und 80 ml Wasser in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab cremig mixen. Die Sauce bis zum Verzehr kalt stellen.

3. Für die Rote Grütze die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. Die Beeren und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die Stärkemischung und die Vanille mit dem Schneebesen einrühren. Die Beeren bei mittlerer Hitze unter Rühren 2 Min. köcheln lassen. Dann kurz abkühlen lassen.

4. Die Rote Grütze und die Cashew-Vanille-Sauce auf zwei Schüsseln verteilen und sofort servieren.