

Rezept

Rote Grütze mit Sahne und Cassislikör

Ein Rezept von Rote Grütze mit Sahne und Cassislikör, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg gemischte TK-Beeren	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
500 ml roter Traubensaft	1-2 EL Zucker
40 g Speisestärke	6 EL Cassis- oder Aprikosenlikör (nach Belieben)
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die gefrorenen Beeren in einen Topf geben, Zitronensaft, Traubensaft und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze auftauen und aufkochen lassen.

2. Die Speisestärke mit 6 EL kaltem Wasser glatt rühren. Unter die kochenden Beeren rühren und die Grütze ca. 2 Min. unter Rühren kochen lassen. Nach Belieben den Likör unterziehen. In ca. 2 Std. abkühlen lassen, gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Rote Grütze in 12 Schälchen verteilen, zum Servieren die Sahne in ein Kännchen füllen und auf das Büfett zu den Schälchen stellen.