Rezept

Rote Grütze mit Pumpernickel-Knusper

Ein Rezept von Rote Grütze mit Pumpernickel-Knusper, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Sauerkirschen
2 EL	Speisestärke
1/2	Vanilleschote
1-2 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
2 EL	Butter
3 El	Puderzucker
3 EL	Zucker
je 150 g	Erdbeeren, Himbeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren
300 ml	Kirschnektar
4 EL	Zucker
2 Scheiben	Pumpernickel
3 EL	Mandelblättchen
200 g	Dickmilch
150 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Für die Grütze die Kirschen waschen und die Stiele entfernen, die Früchte verlesen und entsteinen. Die Beeren vorsichtig waschen und verlesen. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe in Stücke schneiden, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Stärke mit 3 EL Kirschnektar glatt rühren, den restlichen Nektar in einen Topf geben.

2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark in den Topf geben und den Nektar unter Rühren aufkochen. Die angerührte Stärke in den kochenden Saft geben und bei schwacher Hitze ca. 3 Min. kochen lassen, bis sie leicht bindet. Die Kirschen und Beeren dazugeben, den Zucker und nach Belieben das Kirschwasser unterrühren und 1-2 Min. sanft köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und die Rote Grütze abkühlen lassen.

3. Inzwischen für den Knusper die Pumpernickelscheiben in kleine Stücke hacken. Die Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne zerlassen. Pumpernickel und Mandelblättchen hineingeben und den Puderzucker darüberstäuben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten, bis der Zucker leicht karamellisiert und die Mandeln schön gebräunt sind. Den Knusper auf Küchenpapier abkühlen lassen.

4. Die Dickmilch mit dem Zucker glatt rühren. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts leicht anschlagen und unter die Dickmilch rühren. Die Rote Grütze mit dem Pumpernickel-Knusper und der Sahnedickmilch servieren.