

Rezept

# Rote Grütze mit Sahne und Cassislikör

Ein Rezept von Rote Grütze mit Sahne und Cassislikör, am 04.10.2024

## Zutaten

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