Rezept

Rote Grütze mit Vanillecreme

Ein Rezept von Rote Grütze mit Vanillecreme, am 25.05.2025

Zutaten

300 ml	Kirschsaft
50 g	Zucker
2	Sternanis
250 g	Süßkirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas)
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	saure Sahne
3 TL	Speisestärke
	1/2 Vanilleschote
500 g	gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren)
2 EL	Himbeersirup
200 g	Sahne
30 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. 3 EL Kirschsaft mit der Speisestärke glatt rühren. In einem kleinen Topf den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze leicht dicklich einkochen lassen. Vanilleschote und Sternanis dazugeben und den Topf beiseitestellen.

2. Die Beeren verlesen und vorsichtig waschen. Die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Beeren und Kirschen mit dem Himbeersirup vermischen und zu der Saftmischung geben. Die Grütze 15 Min. ziehen lassen. Die Gewürze herausnehmen. Die Grütze in eine Schüssel oder vier Gläser füllen.

3. Für die Vanillecreme die Sahne steif schlagen. Vanillezucker mit Puderzucker und saurer Sahne mischen und nach und nach unter die Sahne rühren. Die Rote Grütze mit der Vanillecreme servieren.