Rezept

Rote Grütze mit Vanilleeis

Ein Rezept von Rote Grütze mit Vanilleeis, am 25.04.2024

Zutaten

FÜR DIE GRÜTZE:

- **100 g** Sauerkirschen
- **100 g** Heidelbeeren
- **100 g** rote oder schwarze Johannisbeeren
- **400 ml** Johannisbeersaft
- **3 EL** Speisestärke
- **50 g** Zucker
- **100 g** Erdbeeren
- **100 g** Himbeeren
- **½** Vanilleschote
- **100 ml** Rotwein
- **4 EL** Himbeergeist

FÜR DAS EIS:

- **1** Vanilleschote
- **130 g** Zucker
- **200 g** Sahne
- **3** Eigelb
- **¼ l** Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Für die Grütze die Früchte (bis auf die Himbeeren) waschen und trocken tupfen. Früchte putzen, dabei Kirschen entkernen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen.

2. Mark und Schote mit Saft und Wein in einen Topf geben, aufkochen. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in den Saft gießen, 1 Min. kochen lassen. Früchte und Himbeergeist in den Topf geben und alles weitere 5 Min. köcheln lassen. Mit dem Zucker süßen. Die Grütze in Dessertgläser füllen, kalt stellen.

3. Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker und Mark mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht schaumig rühren.

4. Milch und Vanilleschote in einem Topf erwärmen. Unter Rühren Eigelbmischung einfließen lassen. Weiter rühren und sanft erhitzen, bis die Masse etwas fester wird. Vom Herd ziehen, Schote entnehmen, erkalten lassen, Sahne einrühren. In der Eismaschine in ca. 30 Min. zu Eis verarbeiten. Mit der gekühlten roten Grütze servieren.