

Rezept

Winterliche Beerengrütze mit Mascarpone

Ein Rezept von Winterliche Beerengrütze mit Mascarpone, am 09.06.2026

Zutaten

200 g gemischte TK-Beeren (ohne Erdbeeren)	3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Zimtpulver
gemahlener Kardamom	1 TL Speisestärke
100 g Mascarpone (ital. Frischkäse)	Außerdem: Zimtpulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die gefrorenen Beeren mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in 5-7 Min. auftauen und erhitzen.

2. Den Zucker, den Vanillezucker und je 1 Prise Zimt und Kardamom dazugeben und die Beerenmischung aufkochen lassen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren. Die angerührte Stärke unter die heißen Früchte rühren und kurz aufkochen lassen, bis die Grütze andickt.

3. Die Beerengrütze in zwei Glasschälchen füllen und auskühlen lassen. Den Mascarpone auf die Beerengrütze geben und mit etwas Zimt bestäuben.