

Rote Grütze mit Vanillesoße

4 Personen · ca. 25 Minuten + Kühlzeit

Fruchtig, samtig und herrlich
norddeutsch: Rote Grütze
schmeckt nach Beeren und
Kindheit. Mit cremiger
Vanillesoße wird daraus
ein Dessert, das einfach
immer passt.



Zutaten

Für 4 Personen

500 g	gemischte rote Beeren (frisch oder TK)
250 ml	Kirsch- oder Johannisbeersaft
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Speisestärke
2 EL	kaltes Wasser
1 EL	Zitronensaft

Für die Vanillesoße:

400 ml	Milch
1/2	Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
2	Eigelb
30 g	Zucker
1 TL	Speisestärke

Zubereitung

- 1 Grütze kochen**
Beeren mit Saft, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und kurz aufkochen.
- 2 Binden**
Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in die Grütze einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Zitronensaft zugeben.
- 3 Abkühlen lassen**
Rote Grütze in Gläser oder Schalen füllen und erst etwas abkühlen, dann kalt stellen.
- 4 Vanillesoße zubereiten**
Milch mit Vanille erhitzen. Eigelb, Zucker und Stärke verrühren, mit etwas heißer Milch glatt rühren und alles unter Rühren cremig eindicken. Nicht kochen lassen.
- 5 Servieren**
Die Rote Grütze mit Vanillesoße anrichten und nach Wunsch leicht gekühlt servieren.