

aJa Rote Grütze



Zubereitung:

Für die Vanillesauce 200 ml Milch und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe, Zucker, Speisestärke und 50 ml Milch verquirlen bis die Masse gut vermischt ist. Sobald die Milch kocht, Milch von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Masse unter ständigem Rühren in die Milch geben, weiterrühren. Nochmals unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse deutlich eindickt, weiter verquirlen. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Entweder sofort servieren oder die Sauce direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren kurz umrühren.

Für die rote Grütze 300 g Beeren mit dem Saft zum Kochen bringen, pürieren und passieren. Erneut aufkochen, Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzugeben und gut verrühren. Köcheln lassen bis der Zucker aufgelöst ist. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die heiße Masse rühren. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. Restliche Beeren unter die leicht abgekühlte Masse heben. Nun mit der Vanillesauce in Gläser schichten und servieren.

Einkaufsliste:

Für die rote Grütze:

800 g gemischte Beeren
nach Belieben (TK)
100 ml Apfelsaft
120 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Zimt
50 g Speisestärke

Für die Vanillesauce:

2 Eigelb
2 EL Vanillezucker
250 ml Milch
150 ml Sahne
20 g Speisestärke
60 g Zucker

