

# Rote Grütze

Personen	4-6
Gesamtzeit	30 Min.
Zubereitungszeit	10 Min.
Garzeit	10 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Zubehör	Misch-/Rühraufsatz
Programme	Manuell



## Zutaten

600 g gemischte rote Früchte (z.B. entsteinte Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)  
1/2 L Kirsch- oder schwarzer Johannisbeersaft  
1/2 Vanilleschote  
3 EL Speisestärke  
ca. 3-4 EL Zucker

## Anleitung

1 Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Kirschsaft mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten kochen.

2 Die Stärke mit 3-4 Esslöffeln Wasser verrühren und nach 5 Minuten zusammen mit dem Zucker in den kochenden Fruchtsaft gießen.

3 Nach Ablauf des Programms die vorbereiteten Früchte hinzufügen, mit dem Spatel unterrühren und im Sud heiß werden lassen.

4 Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.

## Tipp

Servieren Sie die rote Grütze mit aufgeschlagener Sahne oder mit Vanillesauce. Sie können die Grütze auch mit aufgetauten Tiefkühlbeeren zubereiten.