REZEPT FÜR KIRSCH-GRÜTZE MIT SCHOKORASPELN

KIRSCH-GRÜTZE MIT SCHOKORASPELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 750 g Kirschen (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 3 EL Schokoladenraspel

4218

ZUBEREITUNG

340	2.4	72.7	3.4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Frische Kirschen waschen und entsteinen, gefrorene Früchte auftauen lassen. 450 g Kirschen mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren.

2. Übrige Kirschen unterheben und Grütze 15 Minuten ziehen lassen. Schokoraspel unterheben und die Grütze frisch genießen.

Tipp:

Dazu schmeckt selbstgemachtes Vanille-Eis.