REZEPT FÜR KLASSISCHE ROTE GRÜTZE MIT VANILLEFLAMMERIS

KLASSISCHE ROTE GRÜTZE MIT VANILLEFLAMMERIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6 Portionen | 20 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für die Vanilleflammeris:

- 500 ml Milch
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (ca. 40 g)

Für die Rote Grütze:

- 200 g rote Johannisbeeren
- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 350 g Himbeeren
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

5211

ZUBEREITUNG

330	4.3	66.8	3.7
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Vanilleflammeris 6 kleine Gugelhupf-Förmchen aus Silikon oder kleine Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen. Zucker und Puddingpulver mit etwas kalter Milch verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren dazugeben. Nochmals aufkochen lassen und Masse in die vorbereiteten Formen verteilen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

2. Für die rote Grütze Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Beeren mischen und 450 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Beeren unterheben, kühl stellen und 15 Minuten ziehen lassen.

3. Flammeris aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit der roten Grütze anrichten.

Tipp:

Außerhalb der Beerensaison kann die rote Grütze auch mit gefrorenen Beeren zubereitet werden. Diese vor der Verarbeitung auftauen lassen.