

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



4286

ZUBEREITUNG

340

Kcal

Pro Portion ca.

2.4

Gramm

Eiweiß

72.7

Gramm

Kohlenhydrate

3.4

Gramm

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](#).