

## Rote Grütze

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Pk (300 g) rote Tiefkühl-Früchte (rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren)  
1 T Wasser  
4 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
2 geh EL Stärke

- Früchte auftauen lassen (2-3 Stunden).
- Stärke mit etwas Wasser verrühren.
- Früchte mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen, 2-3 Minuten köcheln, große Früchte etwas zerdrücken.
- Angerührte Stärke einrühren, unter Rühren aufkochen lassen.
- In ein Schüssel oder Dessertschälchen geben, einige Stunden kaltstellen.



**Variante:** andere rote Früchte wie Erdbeeren, Kirschen usw. verwenden; frische oder eingemachte Früchte verwenden, ggf. Einmachwasser verwenden