

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