

Rote Grütze mit Vanillesoße



Zutaten:	Zubereitung:
Rote Grütze:	
<p>300 g gemischte, frische rote Früchte Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, ersatzweise tiefgefroren.</p> <p>200 ml Apfelsaft</p> <p>25 g Speisestärke 50 ml Apfelsaft</p> <p>1 P. Vanillezucker oder Honig nach Geschmack</p>	<p>Die frischen Früchte putzen, evtl. waschen, abtropfen lassen, Kirschen entsteinen. Tiefkühlfrüchte antauen lassen. In einen Topf geben.</p> <p>Zufügen, aufkochen lassen.</p> <p>Verrühren und unter die heißen Früchte rühren, aufkochen lassen und sofort von der heißen Platte nehmen. Ca. 5 Minuten stehen lassen. Abschmecken</p>
Vanille-Soße:	
<p>400 ml Milch ½ Vanilleschote 30 g Zucker</p> <p>20 g Speisestärke 100 ml kalte Milch</p>	<p>In einen Kochtopf geben erhitzen. Längs halbieren, Mark herauskratzen und mit der Schote und Zucker zur Milch geben.</p> <p>Verrühren, in die heiße Milch einrühren, unter Rühren aufkochen lassen, sofort von der Kochplatte nehmen, bis zum vollständigen abkühlen immer wieder umrühren, Vanilleschote entfernen.</p>
Anrichten:	
<p>In Portionsschälchen oder in einer großen Schüssel. Die Grütze mit der Soße begießen oder die Soße in einem Krug dazu anbieten.</p>	

