

Rote Grütze mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Portionen

200 g Kirschen
200 g Regional Himbeeren
100 g Johannisbeeren
100 g Erdbeeren
500 ml Beste Wahl Sauerkirsch Nektar
3 EL Speisestärke (aus Mais)
180 g Raffinade-Zucker
0.5 Beste Wahl Bourbon Vanilleschote
125 ml Milch
125 ml Bio Schlagsahne
2 Eigelb

Zubereitung

Früchte gründlich waschen. Kirschen entsteinen, Beeren von den Rispen zupfen und Erdbeeren würfeln. Saft in einen kleinen Topf geben, aufkochen. Stärke mit 2 EL Saft glatt rühren, zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Beeren und 150 g Zucker in die eingedickte Masse rühren, ca. 1 Minute mitköcheln, dann abkühlen lassen.

Für die Vanillesoße das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit Milch, Sahne und 30 g Zucker unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Eigelbe mit 3 EL der heißen Milch verrühren, in die restliche Milch rühren. Soße unter Rühren noch mal erhitzen, bis sie cremig ist, aber nicht kochen.

Rote Grütze mit Vanillesoße anrichten.