

Rote Grütze

- 1 – 2 Gläser Kirschen* öffnen, Kirschen abtropfen und Saft auffangen. 10% des kalten Saftes mit
- 50g Mondamin* vermengen, den Rest mit
- 70g Zucker* und
- 1 Päckchen Vanillinzucker* aufkochen lassen. Den übrigbehaltenen Saft mit dem Mondamin auch in den Topf geben; aufkochen lassen, einen Pudding bereiten.
- ca. 500g rote Früchte* * und die
- abgetropften Kirschen* in den Topf geben und etwas köcheln lassen. Warm mit etwas
- süßer Sahne* servieren.
- Zubereitungszeit:** ca. 15 min.
- Beilage:** Dampfnudeln

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*rote Früchte: z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren, Grizzlybären...