

Beeren - Grütze

Zutaten:

250 g Himbeeren
300 g Frischkäse
125 g Zucker
300 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Rote Grütze (für 500 ml Flüssigkeit)

Zubereitung:

- Rote Grützepulver mit 200 ml Wasser anrühren.
- Etwa 5 Minuten quellen lassen.
- Danach die Grütze erhitzen, aber nicht kochen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Frischkäse, Vanillezucker und Zucker verrühren.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Abgekühlte Grütze unter den Käse rühren.
- Beeren und Sahne unterheben.
- Grütze in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Mit ein paar Beeren garniert servieren.