



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BLAUE GRÜTZE

Nicht nur blaue Heidelbeeren, Trauben und tiefdunkle Brombeeren tummeln sich in diesem köstlichen Dessert. Auch Kirschen und Pflaumen sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack – und die Vanillesoße nicht vergessen.



### Zutaten

150 g	Brombeeren
150 g	Heidelbeeren
150 g	blaue Weintrauben
150 g	Kirschen (entsteint gewogen)
150 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber

### Zubereitung

1. Früchte waschen und putzen, Pflaumen und Kirschen entsteinen und klein schneiden.
2. 400 g gemischte Früchte abwiegen und in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
3. 350 g restliche Früchte mit dem Löffel untermengen und die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Tipps: Verfeinern Sie die blaue Grütze nach Geschmack mit 1/2 TL Zimt! Die Mengen der einzelnen Früchte können beliebig variiert werden, insgesamt sollte die Menge 750 g betragen. Die Blaue Grütze sollte im Kühlschrank aufbewahrt und zügig aufgebraucht werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.