



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-JOHANNISBEER-GRÜTZE MIT SCHWIPS

Fruchtige Grütze aus Erdbeeren und Johannisbeeren verfeinert mit einem Schluck Likör!



Zubereitung

1. Erdbeeren und Johannisbeeren waschen und putzen. Jeweils 200 g abwiegen und zusammen in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
2. Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Cassis unterrühren.
3. Restliche Erdbeeren klein schneiden, zusammen mit den restlichen Johannisbeeren untermengen und die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Tipps: Die Mengen der einzelnen Früchte können beliebig variiert werden. Insgesamt sollte die Menge 750 g betragen, Statt Cassis können Sie die Grütze auch mit Erdbeerlimes verfeinern. Die Erdbeer-Johannisbeer-Grütze sollte im Kühlschrank aufbewahrt und zügig aufgebraucht werden

Zutaten

400 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
350 g	rote Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
1	Vanilleschote
2-3 EL	Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.