



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GRIESS-OSTERHASE AUF FRÜHLINGS-GRÜTZE

Die Grütze aus Äpfeln, Weintrauben und Kiwis ist nicht nur besonders fruchtig – die hellen Osterhasen aus Grieß auf der grünen Grütze bilden auch ein tolles Farbspiel.



### Zubereitung

- 1.** Eine Auflauf- oder Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Öl einfetten.
- 2.** Für die Osterhasen Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft beiseite stellen. Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen.
- 3.** Milch mit Sahne, Vanilleschote und -mark aufkochen. Dann Grieß, Zucker und Salz einrieseln lassen und unter Rühren kurz aufkochen. Vanilleschote entfernen. Grießbrei in die Auflaufform füllen, glatt streichen, sofort Frischhaltefolie direkt auf den Brei legen und kalt werden lassen.
- 4.** Für die Frühlings-Grütze Kiwis schälen und klein schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, ebenfalls klein schneiden und mit Zitronensaft mischen. Weintrauben waschen und halbieren.
- 5.** 400 g Früchte abwägen und in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzucker zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
- 6.** 350 g restliche Früchte ggf. noch kleiner schneiden, mit einem Löffel untermengen und die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 7.** Mit einem Keksausstecher (ca. 7 cm) sechs Osterhasen (oder andere frühlingshafte Figuren) aus der Grießmasse ausstechen und auf der Frühlings-Grütze servieren.
- 8.** Tipp: Die Grütze sollte im Kühlschrank aufbewahrt und zügig aufgebraucht werden.

### Zutaten

Für die Osterhasen:

1 EL	Öl zum Einfetten der Form
1/2	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote
300 ml	Milch
200 g	Sahne
100 g	Hartweizengrieß
35 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz

Für die Frühlings-Grütze:

250 g	Kiwis (geschält gewogen)
250 g	Granny Smith Äpfel (vorbereitet gewogen)
250 g	helle, kernlose Weintrauben (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.