



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMEN-APFEL-GRÜTZE MIT WALNÜSSEN UND VANILLESOSSE

Diese verführerische Grütze aus Äpfeln und Pflaumen wird ohne zu kochen blitzschnell gezaubert und mit frischer Vanillesoße serviert!



Zubereitung

- 1.** Vanille-Puddingpulver mit Zucker und 6 EL kalter Milch anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Soße abkühlen lassen.
- 2.** Pflaumen und Äpfel waschen. Pflaumen entsteinen, Äpfel nach Wunsch schälen, entkernen und beides in grobe Stücke schneiden.
- 3.** Insgesamt 400 g Früchte abwiegen und in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen.
- 4.** Restliche Früchte klein schneiden, Walnüsse hacken und beides mit dem Löffel unter die Grütze rühren. Sternanis fein zermörsern und Grütze mit Gewürzen abschmecken. Die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 5.** Grütze mit Vanillesoße anrichten.

Zutaten

Für die Vanillesoße:

1/2 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
30 g	Diamant Feinster Zucker
400 ml	Milch

Für die Grütze:

400 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
350 g	säuerliche Äpfel (vorbereitet gewogen)
80 g	Walnüsse
185 g	Diamant Gelierzauber
1/2 TL	Sternanis
1/2 TL	Zimt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.