



Menge 4 - 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ROTE GRÜTZE (MIT GELIERZUCKER 3:1)

Der Klassiker - mit Vanillesoße oder Sahne einfach unschlagbar!



### Zubereitung

1. Früchte waschen, ggf. entsteinen und gut zerkleinern.
2. Zusammen mit Traubensaft und Gelierzucker in einen großen Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gut gekühlt mit Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.
4. Abwandlung: Gelbe Grütze: Statt der Beeren einfach gelbe Sommerfrüchte wie Pfirsiche, Aprikosen, Mirabellen oder Pflaumen und weißen Traubensaft nehmen.

### Zutaten

1750 g	rote Beeren und Kirschen
250 ml	roter Traubensaft
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.