

Zutaten für Rote Grütze

50 g brauner Zucker
½ Glas Kirschen
75 g Himbeeren tiefg.
75 g Erdbeeren in Schale od. tiefg.
75 g Beerenmix tiefg.
25 g Speisestärke

Zutaten für Vanillesauce

375 ml Sojamilch
25 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
1½ EL brauner Zucker
½ TL Zimt

Zubereitung Rote Grütze

Die Speisestärke zunächst in etwas Wasser anrühren, damit es zu keiner Klumpenbildung kommt.

Den Saft aus dem Kirschen-Glas und den Zucker erhitzen.

In den kochenden Saft die Stärke langsam und unter ständigem Rühren einrühren

Die rote Grütze kurz aufkochen.

Die Beeren untermischen und kurzzeitig köcheln.

Die Grütze auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach in die Kühltruhe stellen.

Zubereitung Vanillesauce

Speisestärke in einem Teil der Milch anrühren

Die restliche Milch mit dem Vanillezucker und dem braunen Zucker aufkochen

Die angerührte Stärke dazugeben

Bis zur guten Saucenkonsistenz köcheln lassen

AutorIn: Silke Bitz