

Erfrischende Fruchtgrütze mit Beeren

...Hauptspeise an warmen Tagen oder als Dessert genießen ♥



Zutaten und Zubereitung

- **600 g Früchte, verschiedene Beeren und andere weiche Früchte wie z. B. Kirschen und Pfirsiche**
 - **½ Vanillestange**
 - **2EL Obstbrand (nach Belieben)**
 - **½ L Kirsch-oder Johannisbeersaft**
 - **3 EL Speisestärke**
 - **3 EL Zucker (bei sauren Früchten etwas mehr)**
1. **Das Obst waschen und trocknen, wenn Kirschen und Pfirsiche verwendet werden, diese entsteinen , Beeren von ihren Rispen zupfen, wenn vorhanden. Große Früchte vierteln**
 2. **Die Speisestärke mit ca. 4 EL kaltem Wasser verrühren und beiseite stellen**
 3. **Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und das Mark mit dem Messer herauskratzen**
 4. **Den Kirsch -oder Johannisbeersaft in einen mittelgroßen Topf geben , das Vanillemark und die halbe Schote dazu geben und aufkochen lassen**

- 5. Jetzt die angerührte Stärke langsam unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und 3 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit andickt**
- 6. Die vorbereiteten Früchte in den Topf geben, wenn Alkohol verwendet wird, auch diesen nun hinzugeben**
- 7. Die Früchte nur höchstens 2 Minuten heiß werden lassen, da sie nicht zu Mus kochen sollen oder zu stark zerfallen**
- 8. Jetzt den Topf von der Kochplatte ziehen und nach Geschmack mit dem Zucker süßen und die Fruchtgrütze in eine große oder mehrere kleine Schälchen füllen und abkühlen lassen, dabei die Vanilleschote entfernen, wenn sie stört**

Gut gekühlt schmeckt die Fruchtgrütze mit Vanillesoße oder leicht aufgeschlagener Sahne, oder einfach pur. Im Winter geht das Ganze natürlich auch mit tiefgefrorenen Früchten oder Beeren

♥ Guten Appetit ♥