

# TASSO-Rezepttipp

## Rote Grütze



### Zutaten

- Je 300 g Erdbeern, Himbeeren, Sauerkirschen oder entsprechend 900 g gefrorener Beerencocktail
- 200 bis 250 g Zucker
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Zimtstange
- 3 Nelken
- 2 bis 3 Esslöffel Speisestärke
- 4 Esslöffel Wasser
- 3 Esslöffel Himbeergeist, der aber auch ohne Probleme weggelassen werden kann, wenn Kinder mit am Tisch sitzen oder kein Alkohol gewünscht ist

## Uns so wird's gemacht:

Die Beeren mit dem Zucker in einen Topf geben und verrühren. Dann das ausgeschabte Mark der Vanilleschote, die abgeriebene Schale der Zitrone, die Zimtstange und die Nelken dazugeben. Alles kurz durchkochen. Danach die Gewürze wieder herausnehmen. Die Speisetsärke gemeinsam mit dem Wasser anrühren und dann in die Grütze geben. Wenn gewünscht einen Schuss Himbergesit hinzugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen und dann die Grütze erkalten lassen.

Dieser Nachtisch ist schnell zubereitet und kann nach Belieben mit weiteren Komponenten wie Vanillasauce oder Eis kombiniert werden.

Viel Spaß beim Backen!

Ihr **TASSO**-Team