

Rote Grütze

Zutaten



300 Gramm Tiefkühl-Beerenobst



200 ml roter Saft



1 gehäufter Esslöffel Speisestärke



2 Esslöffel Zucker

Rote Grütze

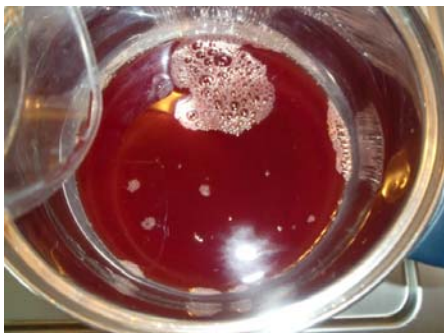
Zubereitung



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



100 ml Saft in den Topf gießen



Obst in den Topf geben

Rote Grütze



Zucker dazugeben



Speisestärke in einer Schüssel mit dem restlichen Saft mischen



und gut miteinander verrühren



Obst aufkochen lassen

Rote Grütze



Stärke-Saft-Mischung in das Obst einrühren



ständig rühren und Masse aufkochen lassen, bis sie dickflüssig wird



Herdplatte abschalten



Topf vom Herd nehmen – fertig!

Guten Appetit!