

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Grüne Grütze

Rezept-Info:

Personenzahl: 6 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 ml	Apfelsaft	2 El.	Zitronensaft
100 g	Zucker	50 g	Sago
	etwas Zitronenschale	1	Vanilleschote
200 g	grüne Trauben	200 g	Stachelbeeren
200 g	Kiwistücke		

Zubereitung:

Den Apfelsaft, 2 EL Zitronensaft, Zucker, Sago mit etwas Zitronenschale und Mark einer Vanilleschote in einen ungelochten Behälter geben. Einstellung: 100°C, Zeit: 20 Min garen. Zwischendurch 1 mal umrühren. Zitronenschale herausnehmen. Die grünen Trauben halbieren und entkernen, die Stachelbeeren und die Kiwistücke zur Grütze hinzufügen und kalt stellen. Zur Grütze reichen Sie Vanillesauce.
Alternative können Sie statt Apfelsaft 500 ml Kirschsafte verwenden und statt Trauben, Stachelbeeren und Kiwi dafür TK Beerenobst.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de