



"Carola kocht":

Glühweinfruchtgrütze dazu selbstgemachte Pfefferkuchen



Zutaten

- 500 ml Fruchtglühwein
- 500 g TK Beerenfrüchte eurer Wahl
- 1 Paket Vanillepuddingpulver
- Honig zum Süßen

Gut zu wissen:

Die Adventszeit ist die Zeit des Schlemmens. Gut, wenn das Dessert nicht zu mächtig ist. Eine Fruchtgrütze, dazu hausgemachte Plätzchen oder Pfefferkuchen gehen immer.

Zubereitung

Den Glühwein in einem größeren Topf kurz aufkochen. Das Puddingpulver in 100 ml Wasser anrühren und zum Saft geben. 60-90 Sekunden kochen lassen, es entsteht eine dickliche Fruchtsauce. Runter vom Herd und sofort die gefrosteten Früchte vorsichtig unterheben. In wenigen Minuten sind die Früchte aufgetaut und nur noch nach Geschmack süßen. Ist die Grütze zu dick, gebt etwas Saft oder Wasser zu. Jetzt in einem Glas oder Schale dekorativ anrichten und hausgemachte Pfefferkuchen oder Plätzchen dazu reichen. Dazu eine Kugel Walnuss- oder Pistazieneis, das wäre meine Empfehlung.

Alternative

Apfelgrütze mit getrockneten Aprikosen und Zimtnote

Dazu koche ich im Apfelsaft (500 ml) mit einem Stück Zimtstange die Apfelwürfel (3 Äpfel) bissfest und gebe die geschnittenen, getrockneten Aprikosen (ca. 6-8 Stück) dazu. Wie im vorherigen Rezept mit Puddingpulver binden. Zucker braucht es keinen.

Eine Vanillesahne oder Vanilleeis und frische Granatapfelkerne obenauf, machen es festtagstauglich.

Carolas Tipp

Rote Beerengrütze findet ihr in jedem Kühlregal. Sie ist beliebt und passt zum Beispiel zu Eis, Quark, Joghurt oder Waffeln.

Die eigene Herstellung ist kinderleicht und mit dem klaren Grundrezept gibt es unheimlich viele Varianten über das ganze Jahr.

Aus gefrorenem Obst könnt ihr ganz einfach folgende Variationen herstellen:

- Pflaume, Rotwein, Honig
- Kirschen, roter Saft, Chili
- Himbeeren, Saft, Honig
- Erdbeeren, Saft, Minze
- Mango, Weißwein, Zucker
- Aprikose, heller Saft, Basilikum

Die Zutaten finden Sie u.a. bei diesen Händlern:



KEKILA e. K.



Der Obstquetscher - Rodewitz

