

Rezept Kirschgrütze

Rezept Kirschgrütze

Zutaten:

1 kg Kirschen
0,5 l Wasser
1 Pck Vanillezucker
250 g Zucker
70 g Stärkemehl

Zubereitung

Die Kirschen waschen, putzen, den Stiel abschneiden und halbieren.

Wasser, Vanillezucker und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Das Obst zufügen.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In einer Schüssel mit einem Schneebesen die Stärke und einer Schöpfkelle voll mit Suppe schaumig schlagen.

Die Suppe peu à peu mit einer Schöpfkelle in die entstehende Grütze geben.

Immer weiter rühren.

Durch ein Feinsieb streichen und einmal aufkochen lassen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)