

# Rezept Stachelbeergrütze

## Rezept Stachelbeergrütze

### Zutaten:

600 – 700 g rote Stachelbeeren

0,5 l Wasser

1 Pck Vanillezucker

250 g Zucker

70 g Stärkemehl

### Zubereitung:

Die Stachelbeeren waschen, putzen, den Strunk 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.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

