

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

Rote Beerengrütze mit Frischkäse

Zutaten und Zubereitung

100 g rote Johannisbeeren 150 g Himbeeren 300 g Erdbeeren 100 g Heidelbeeren 0,5 l trockener Rotwein 0,5 l Wasser 150 g Zucker 1 Zimtstange 75 ml Johannisbeersaft 40 g Speisestärke 200 ml Sahne 250 g Frischrahmkäse, fettarm Kirschwasser

Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, entstielen und je zur Hälfte beiseite stellen. Die übrigen Früchte mit Rotwein, Wasser, der Zimtstange und Johannisbeersaft aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb streichen - das ergibt die Grütze. Aus Speisestärke, Sahne und Frischkäse eine cremige Masse anrühren. Die noch ganzen Früchte in einer Glasschale anrichten, mit der Grütze auffüllen und die Käsemasse darüber geben.

Unser Tipp:

Nach Geschmack mit etwas Kirschwasser "parfümieren". Essen Kinder mit, den Rotwein durch Kirsch- oder Traubensaft ersetzen.
