GRÜTZE AUS HEIDELBEEREN UND BROMBEEREN

Zutaten (4 Portionen)

- 175 ml Saft (z. B. Heidelbeer-, Trauben- oder Johannisbeersaft)
- 400 g tiefgefrorene Heidelbeeren/Brombeeren
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Ahornsirup

Optional: Vanilleeis



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN.)

- 3 EL Saft in einem Messbecher mit der Speisestärke glatt rühren. Den restlichen Saft in einen Topf gießen.
- Die tiefgekühlten Beeren und den Ahornsirup hinzufügen. Alles gut verrühren und zum Kochen bringen
- Die angerührte Speisestärke langsam einrühren. Die Mischung erneut kurz aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen, bis sie dickflüssiger wird.
- Die fertige Grütze vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben mit Vanilleeis servieren