

Weihnachtsgrütze mit Vanille-Eis

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g gemischte TK- Beeren
- 100 g Birkenzucker
- 250 ml Holundersaft
- 1 Zimtstange
- 60 g Sago
- nach Belieben: Vanille-Eis
- 40 g Mandelsplitter
- 30 g Cashewkerne
- Salz

Die Beerenmischung (z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Himbeeren) in eine Schüssel geben. Mit Birkenzucker bestreuen und auftauen lassen. Cashewkerne und Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Den Saft, der beim Auftauen der Beeren entstanden ist, durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Beeren in der Schüssel beiseite stellen. Holundersaft zum Beerensaft in den Topf geben, Zimtstange hinzufügen und noch einmal aufkochen. Sago dazugeben und kochen lassen, bis der Saft etwas andickt. 1 Prise Salz unterrühren. Zimtstange entfernen und den Saft über die Früchte in der Schüssel verteilen. Kurz ziehen lassen.

Beerengrütze in kleine Schüsseln oder Gläschen füllen. Mit jeweils 1 Kugel Vanille-Eis servieren und mit gerösteten Mandelsplittern und Cashewkernen garnieren.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 05.12.2023

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen