



Rote Grütze

Für 4 Personen

600 gr. Gemischte Beeren (tiefgefroren)

1 Glas Schattenmorellen

2 Esslöffel Vanillepuddingpulver

1 Päckchen Vanillezucker mit echter Bourbonvanille

Die Schattenmorellen durch ein Sieb gießen und den Saft auffangen. Saft zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte nehmen. Das angerührte Vanillepuddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit über die Beeren und Kirschen gießen. In einer Schüssel oder Dessertgläser kalt werden lassen.

Vanillesauce

Für 4 Personen

½ Liter. Milch

40 gr. Puderzucker

½ Stange Vanilleschote

20 gr. Speisestärke

½ Becher Schlagsahne

Die Milch im Topf mit Puderzucker und aufgeschnittener Vanillestange auf kleinster Stufe ansetzen und darin etwas ziehen lassen, Speisestärke mit wenig kalter Milch glatt anrühren, in die zum Kochen gebrachte Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Vanillestange herausnehmen, das restliche Mark noch auskratzen und in die Sauce geben.

Unter gelegentliches Rühren die Sauce erkalten lassen. Nach dem Erkalten die steif geschlagene Sahne darunterziehen.