

Rote Grütze

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rote Grütze:

- 300 g Erdbeeren
- 200 g rote Johannisbeeren
- 200 g Sauerkirschen (Weichseln)
- 200 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 500 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und 300 g abwiegen.
Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 200 g abwiegen.
Kirschen waschen, entsteinen und 200 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 200 g abwiegen. Brombeeren verlesen, grosse Früchte evtl. halbieren und 100 g abwiegen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

2 Rote Grütze:

Früchte mit Zucker und Gelfix in einem grossen Kochtopf gut verrühren.
Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süssen Früchten hilft es 1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

Rote Grütze bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von frischen Früchten kann auch 1 kg tiefgekühlte Beerenfrüchte-Mischung verwendet werden. Früchte einfach tiefgekühlt abwiegen, auftauen lassen und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitverwenden.
- Die Grütze mit 50 ml Amaretto verfeinern.

