



**FRUCHTIGE
KIRSCHGRÜTZE**

REZEPT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Sauerkirschen / 100 ml Kirschsafft / ½ Zitrone /
50 g Zucker / 1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

- Kirschen waschen und entsteinen. Schale der Zitronenhälfte abreiben, Saft auspressen.
- 3 EL Kirschsafft zur Seite stellen. Kirschen zusammen mit dem restlichen Saft in einen Topf geben. Zucker, Zitronensaft und -abrieb hinzufügen.
- Bei geringer Hitze langsam aufkochen.
- 3 EL Kirschsafft mit der Speisestärke glattrühren und zur Kirschmasse geben, kurz aufkochen lassen.
- Die Kirschgrütze vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Bis zum Servieren kaltstellen.