

Rote Grütze mit Puddingpulver ...so frisch und beerig mit zartem Vanillegeschmack



**1 Beutel (750 g) Tiefkühlbeeren oder frische Beeren der Saison ♦ 500 ml Johannisbeersaft
♦ 1 Päckchen Vanille - Puddingpulver ♦ 4 EL Zucker**

1. Das Obst waschen und trocknen, TK Beeren etwas antauen lassen
2. Vom Johannisbeersaft 4 EL abnehmen und mit dem Vanille- Puddingpulver klümpchenfrei verrühren
3. Restlichen Saft mit den Früchten und dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen
4. Das angerührte Puddingpulver unterrühren und ca. 2 Min. kochen lassen
5. In eine große Schüssel oder in Schälchen füllen und abkühlen lassen und gekühlt servieren

Dieses Rezept und mehr auch mit Videoanleitung bei www.mjpics.de