

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rote Grütze-Dessert im Glas (mit Vanillecreme)

Rote Grütze-Dessert im Glas (mit Vanillecreme)

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für die Vanillecreme:

250 ml Milch

200 ml Sahme

1 Packet(e) Vanillepuddingpulver

2 Esslöffel Zucker

Für den Belag:

500 g Rote Grütze

4 Stück(e) Optional: Löffelbiskuits oder zerbröselte

Butterkekse

1 Handvoll Frische Minze und Beeren zur Deko

Rote Grütze-Dessert im Glas

1.

- Vanillecreme: Nach Packungsanleitung den Vanillepudding mit Milch, Sahne und Zucker zubereiten. Etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- Gläser schichten:
Nach Wunsch zuerst zerbröselte Kekse oder Löffelbiskuits einfüllen.
- Dann die lauwarme oder kalte Vanillecreme darüber geben.
- Anschließend die [Rote Grütze](#) auf die Creme schichten.
- Kaltstellen: Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Servieren: Mit Minze und frischen Beeren garnieren – sieht toll aus und schmeckt fantastisch!

2.

Tipp:

Rote Grütze lässt sich übrigens super einfrieren – z. B. in Eiswürfelformen. Perfekt für Bowlen, Drinks oder als Mini-Sorbet-Häppchen für heiße Tage!