

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-Eisbecher Deluxe – Sommergenuss in 10 Minuten

Rote Grütze-Eisbecher Deluxe – Sommergenuss in 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Sommergenuss in 10 Minuten

400 g Rote Grütze

4 Stück(e) Kugeln Vanilleeis

2 Stück(e) Kugeln Joghurt- oder Stracciatellaeis

50 g Schlagsahne

1 Esslöffel Mandelblättchen (geröstet)

1 Esslöffel Optional: Eierlikör

1 Stängel Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

So einfach geht's:

1.

- Dessertgläser oder Schalen bereitstellen.

- Abwechselnd [Rote Grütze](#) und Eis schichten – am besten mit Vanilleeis starten, dann Grütze, dann Joghurt- oder Stracciatellaeis.
- Einen Klecks Schlagsahne obenauf setzen.
- Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit Minze oder Melisse dekorieren.
- Wer mag, gibt zum Schluss noch einen Schuss Eierlikör darüber.
- Und schon servierbereit – eiskalt genießen!

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!