

Himbeer-Grütze

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/himbeer-grütze/

Zutaten für 8 - 10 Personen:

- 1 kg Himbeeren
- 1/2 Liter klarer Apfelsaft
- 250 g Zucker
- 60 g Stärke
- etwas Zitronenmelisse
- Schlagsahne zum Verzieren
- eventuell Rosenblätter

Zubereitung:

4 - 5 EL vom Apfelsaft zurückbehalten, den Rest mit den Himbeeren aufkochen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Zucker einrühren. Die Stärke mit dem restlichen Apfelsaft zu einer dickflüssigen Masse anrühren und langsam in die Himbeer-Masse einrühren. Alles noch einmal aufkochen lassen.

Zitronenmelisse - am besten die zarten Spitzen - in Streifen schneiden und ganz am Schluß dazugeben, aber nicht mehr mitkochen.

Die Himbeer-Grütze in Schalen abfüllen und abkühlen lassen.

Mit einem Klacks Schlagsahne und einem Blättchen Zitronenmelisse verzieren. Hübsch sind auch Rosenblätter als Farbtupfer. Wenn sie ungespritzt sind, können sie mitgegessen werden.

Rezept aus dem Kloster Wülfingshausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 21.8.2016