



# Rote Grütze

---

580 g Frische Waldbeere oder Beerenfrüchte – 40g Orangensaft – 60 g Kirschsafte – 120g Traubensaft – 2 EL Zitronensaft – 1 Vanilleschote – 120g Rohrzucker – 6g Agar-Agar – 1 Zimtstange

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren, mit den Säften ablöschen und auf ein viertel einreduzieren lassen. Das Mark der Vanilleschote sowie die Zimtstange zugeben zu dem Saftgemisch geben und mit Agar-Agar abbinden. Die Masse kurz aufkochen lassen. Jetzt die Beeren dazugeben und vom Herd nehmen. Rote Grütze auskühlen lassen und gegebenenfalls noch Süße beifügen.

*Zubereitungszeit: 60 Minuten*

*Für 4 Personen*