

Rote Grütze mit „Kleene Lene“

einfacher Klassiker



Rezept von Hans Gerlach – einfach, fruchtig, knusprig
Rote Grütze

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 5 Min. / Garzeit: 10 Min.)



200 ml Apfelsaft,
2 EL Honig,
2 TL Stärke (10 g),
400 g gemischte Beeren (TK oder frisch),
3 EL **Kleene Lene**,
4 EL Knuspermüsli

Apfelsaft und Honig mischen – wer es süß liebt, kann auch mehr Honig zugeben. 2 EL der Mischung mit 2 TL Stärke verrühren. Restlichen Saft aufkochen, Stärkemischung unterrühren, aufkochen lassen. Beeren zugeben und 5-10 Min. kochen lassen, **Kleene Lene** unterrühren und in Portionsgläser füllen. Abkühlen lassen.

Rote Grütze mit Knuspermüsli bestreuen und servieren.

Dazu passen ganz klassisch auch Vanillesauce, Vanilleeis oder Vanillejoghurt. Einfach ein paar Löffel davon auf die fertig angerichtete Grütze geben.

Tipp: Es soll Menschen geben, die alles Süße mit **Sissis Sünd** würzen – und sie haben natürlich recht...

