

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...

