

Rote Grütze mit Vanillesauce



Zutaten für vier Personen:

Rote Grütze (fertig kaufen)

Vanillesauce:

1 Vanilleschote

250 ml Milch

125 ml Sahne

3 Eigelb

100 g Zucker

1. Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen, Schoten und Mark mit der Milch und der Sahne aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Schote wieder entfernen.
2. Eigelb und Zucker in einer Chromargan-Schüssel cremig rühren. Die heiße Vanillemilch dazugießen und über Wasserbad mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät so lange schlagen, bis die Masse schaumig und dicklich ist.
3. Die Chromargan-Schüssel nun auf Eiswasser setzen und die Masse unter Rühren erkalten lassen.
4. Rote Grütze in Dessertschalen anrichten, in der

Mitte mit einem Eßlöffel eine Vertiefung eindrücken. Je 1-3 EL Vanillesauce in die Vertiefungen gießen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Nachspeisen, Süßspeisen, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023