



Erdbeer-Apfel-Limetten-Grütze

etwa 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g klein geschnittene Erdbeeren
350 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel
150 ml Limettensaft (von ca. 3 Limetten)
250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g) (1/2 Pkg.)

1 Zubereitung:

Früchte mit Limettensaft und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Grütze randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 2 EL schwarzer Ribiselnektar verleihen der Grütze für lange Zeit eine besonders schöne Farbe.