

Erdbeer-Sekt-Grütze mit Ribiseln

5 Gläser (je 350 ml)    gelingt leicht  bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1 kg klein geschnittene Erdbeeren
150 ml Maracujasaft
200 ml Sekt
2 EL Zitronensaft
500 g Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre (500 g) (1 Pkg.)

1 Zubereitung:

Erdbeerstücke, Ribisel, Saft, Sekt und Zitronensaft mit 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

- Statt Sekt kann man auch Maracujasaft verwenden.
- Die Grütze mit Vanille-Eis oder Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.
- Die Grütze ist im Kühlschrank mind. 6 Monate haltbar.