


# Heidelbeer-Brombeergrütze

ca. 6 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

**Heidelbeer-Brombeergrütze:**  
600 g Heidelbeeren  
600 g Brombeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
½ l Orangensaft  
2 EL Zitronensaft  
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Beeren Konfitüre & Gelee

## ① Heidelbeer-Brombeergrütze:

Heidelbeeren mit Brombeeren, Vanille-Zucker, Orangensaft, Zitronensaft und Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: ca. 3 Minuten**

## ② Die heiße Grütze randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Fruchtgrütze mit Joghurt oder geschichtet mit Topfenspeisen servieren.
- Die Fruchtgrütze ist im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.
- Die Fruchtgrütze kann auch mit 1200 g tiefgekühltem Beerenmix zubereitet werden.