

Kirsch-Grütze mit Marzipan-Vanille-Soße

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 50 g Spekulatius
- 50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)
- 500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze (aus dem Kühlregal)

1 Zubereitung:

Die Spekulatius grob zerkleinern. Marzipan mit Vanillesoße pürieren, oder das Marzipan fein reiben und unter die Vanillesoße rühren.

2 Kirsch-Grütze mit Marzipan-Vanille-Soße und Spekulatiusbrösel auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Spekulatius kann man auch anderes winterliches Gebäck wie z. B. Lebkuchen oder Dominosteine verwenden.
- Statt Kirsch Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.