


Kiwi-Weintrauben-Grütze

ca. 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g geschälte Kiwis (ca. 9 Stück)
500 g kleine grüne kernlose
Weintrauben
1/8 l heller Traubensaft
350 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25
g)

1 Zubereiten:

Die Kiwis klein schneiden und mit Weintrauben und Traubensaft in einen Kochtopf geben. Zucker und Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Kiwi-Weintrauben-Grütze randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Grütze mit Eis, Joghurt oder Waffeln servieren
- Die Grütze ist in verschlossenen Gläsern im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.