


# Nektarinen-Orangengrütze mit Orangenlikör

etwa 6 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Nektarinen-Orangengrütze mit Orangenlikör:

1250 g entkernte, würfelig geschnittene Nektarinen  
250 g Orangenfilets  
¼ l frisch gepresster Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Pkg. Dr. Oetker Super Gelierzucker 3:1 (500 g)  
4 EL Orangenlikör

## 1 Nektarinen-Orangengrütze mit Orangenlikör:

Nektarinen mit Orangenfilets, Orangensaft, Vanille-Zucker und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: etwa 3 Minuten**

## 2 Vom Herd nehmen und den Likör einrühren. Die heiße Grütze randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Fruchtgrütze zu Eis, Jogurt oder Waffeln servieren.
- Die Fruchtgrütze ist im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.