

Ribisel-Ananas-Grütze

8 Gläser (je 200 ml)    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 g rote Ribiseln
400 g klein geschnittene Ananas
100 ml heller Traubensaft
100 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
½ Pkg. Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g) (250 g)

- 1 Früchte mit Saft, Wasser und Gelierzucker in einen Kochtopf geben und verrühren, und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Die heiße Masse in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schwarzer Ribiselnektar in kleinen Mengen dazugeben - gibt der Grütze für lange Zeit eine schöne Farbe.
- Für eine spritzige Note kann man statt 100 ml Traubensaft und 100 ml Wasser auch 200 ml Prosecco verwenden.
- Servieren Sie die Grütze in einer ausgehöhlten Ananashälfte.