

# Rote Früchte-Creme

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Grütze-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

### Zum Verzieren:

⅓ l flüssiges Schlagobers  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## 1 Grütze-Creme:

Für die Creme Schlagobers mit Vanille-Zucker und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) nicht zu fest aufschlagen. Die Grütze kurz unterheben. Die Creme in Gläser aufteilen.

## 2 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Sahnesteif nicht zu fest aufschlagen. Die Desserts mit Schlagobers verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Roter Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.