REZEPT FÜR HEIDELBEER-BROMBEER-GRÜTZE MIT ZIMT-SAHNE

HEIDELBEER-BROMBEER-GRÜTZE MIT ZIMT-SAHNE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 10 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

Für die Heidelbeer-Brombeer-Grütze:

- 450 g Heidelbeeren
- 300 g Brombeeren
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

Für die Zimt-Sahne:

- 200 g Schlagsahne
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1/4 TL gemahlener Zimt

4556

ZUBEREITUNG

336	2	54	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Beeren putzen und waschen, abtropfen lassen und mischen. 450 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Beeren unterheben und 15 Minuten ziehen lassen.

2. Sahne steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und 1 Msp. Zimt einrieseln lassen.

3. Heidelbeer-Brombeer-Grütze in Schälchen füllen und Sahne darauf geben. Übrigen Zucker und Zimt mischen und darüber streuen.