



Rote Grütze Wackelpudding

Rote Grütze ist einer DER Klassiker der deutschen Küche. Der kleine Beeren-Pudding ohne Gelatine, serviert mit einer feinen Vanillesoße, ist ein wunderbares Dessert für die späten Sommertage – ganz ohne Industriezucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 2–3 Stunden

Zutaten (für 2 Portionen)

Wackelpudding

- 100 g Beeren nach Wahl
- 50 g Sauerkirschen
- 400 ml kalter Früchtetee
- 15 g Agar Agar
- evtl. etwas Öl

Vanillesoße

- 1 Vanilleschote
- 200 ml (Pflanzen-)Milch
- 2 EL Birkenzucker
- 1/2 TL Johannisbrotkernmehl

1 Wer den Pudding stürzen möchte, ölt zunächst die Schälchen oder Förmchen etwas ein. Beeren und Kirschen auf zwei Schälchen mit einem Fassungsvermögen von etwa 220 ml verteilen.

2 Saft mit Agar Agar in einem Topf verrühren, aufkochen und mindestens zwei Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Den heißen Saft in die Schälchen füllen und den Wackelpudding im Kühlschrank festwerden lassen (ca. 2-3 Stunden).

3 Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark zusammen mit Milch, Birkenzucker und Johannisbrotkernmehl in einen Topf geben. Alles gut verrühren und währenddessen aufkochen lassen.

4 Den Rand des Wackelpuddings mit einem Messer lösen und das Ganze stürzen oder in den Schälchen servieren. Dazu die abgekühlte Vanillesoße reichen.

Tipp: Die ausgekratzte Vanilleschote nicht entsorgen: Einfach kleinschneiden, mit Zucker vermischen und schon hat man immer frischen Vanillezucker zur Hand. Den Zucker kann man beliebig oft auffüllen, bis die Schote ihr Aroma verloren hat.

Süßend: Wer gerne etwas natürliche Süße im Pudding haben möchte, kann statt des Tees auch Rhabarber- oder Kirschsaft verwenden.

Guten Appetit!