



Waldbeerengrütze

Zutaten

600 g Waldbeeren (Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
 80 g Zucker
 1–2 EL Brockenhexenlikör
*oder Nordhäuser Himbeerlikör
 oder weißer Rum*
 1 kleines Stück Zimtstange
 500 ml roter Johannisbeerensaft
*oder Traubensaft
 oder Holundersaft*
 40 g Speisestärke

Zubereitung

Die Beeren putzen. Die Hälfte der Waldbeeren mit 30 g Zucker und 1 bis 2 EL Likör oder Rum marinieren und beiseite stellen. Die restlichen Beeren mit 50 g Zucker und der Zimtstange in 40 ml Saft etwa 10 Minuten kochen.

Anschließend durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Speisestärke mit dem restlichen Saft glatt verrühren, zum Saft geben und diesen unter Rühren 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die vorbereiteten, marinierten Beeren vorsichtig unterheben.



Waldbeeren sind kleiner und aromatischer als Gartenbeeren. Aber die Grütze kann auch mit Gartenfrüchten zubereitet werden.