



Heidelbeer-Lavendel-Grütze

Zubereitungszeit

ca. 15 Minuten + auskühlen lassen

Zutaten (Dessert für 4 Personen)

1,5 dl	roter Traubensaft
1 dl	Rotwein oder Orangensaft
1	Vanilleschote
1 EL	Maisstärke
500 g	tiefgekühlte Heidelbeeren
2 EL	Lavendelblütenhonig
100 g	Crème fraîche

Zubereitung

1. Traubensaft und Wein (oder Orangensaft) in eine Pfanne giessen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Beides zum Saft geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Stärke mit wenig Wasser verrühren. Die Hälfte unter den Saft rühren und kochen, bis es bindet. Bei Bedarf mit der restlichen Stärke abbinden. Heidelbeeren daruntermischen. Grütze mit Honig süssen. Auskühlen lassen.

3. Grütze anrichten. Mit je 1 Tupfen Crème fraîche garnieren.

Tip: Zum Beerendessert ein Stück Schokoladenkuchen servieren, z. B. aus dem Sélection-Sortiment

saisonküche