

Rote Grütze mit Vanillesauce und Hefepfannkuchen



Einkaufsliste:

Rote Grütze

500g Beeren nach Belieben (kann auch TK)
100ml O-Saft
150g Blaubeeren
200g Erdbeeren
150g Johannisbeeren
120g Zucker
1EL Vanillezucker
Prise Zimt
1-2 EL Speisestärke

Für die Vanillesauce

2EL Vanillezucker
2 Eigelb
220ml Milch
150ml Sahne
1EL Mehl
1EL Speisestärke
50g Zucker

Hefepfannkuchen

25g frische Hefe oder 1 Pck Trockenhefe
300g Mehl
450ml Milch
2 Eier
60g Zucker
1EL Vanillezucker
Prise Salz
2EL geschmolzene Butter

So wird's gemacht

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Eier, Butter und Zucker in eine zweite Schüssel geben und cremig schlagen. Mehl sowie Hefegemisch hinzugeben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem zähflüssigen Teig 5-10 Minuten rühren, 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Pfanne erhitzen, etwas Butter darin auflösen und Pfannkuchen wie Eierkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten bis sie Luftblasen schlagen und durchgebacken sind.

Für die Vanillesauce 200 ml Milch und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. In eine Schüssel das Eigelb, Zucker, Mehl, Speisestärke und 20ml Milch geben und verquirlen bis die Masse cremig ist und sich der Zucker sowie Speisestärke und Mehl aufgelöst haben. Sobald die Milch kocht, Milch von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Masse unter ständigem Rühren in die Milch geben, weiterrühren. Nach etwa 1 Minute die Sauce auf die Kochstelle stellen, ständig rühren und kurz aufkochen lassen bis die Masse deutlich eindickt, weiter verquirlen. Zum Schluss die Sahne unterrühren. Entweder sofort servieren oder die Sauce direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren kurz umrühren.

Rote Grütze: Zunächst 300g Beeren mit dem Saft zum Kochen bringen, pürieren und passieren. Erneut aufkochen, Zucker und Zimt hinzugeben und gut verrühren. Köcheln lassen bis der Zucker aufgelöst ist. Speisestärke in etwas Wasser auflösen, je mehr Stärke, desto dickflüssiger die Masse. Speisestärke in die heiße Masse rühren und köcheln lassen bis die Masse eindickt. Restliche Beeren waschen, Erdbeeren halbieren oder vierteln und die Beeren unter die leicht abgekühlte Masse heben. Nun mit der Vanillesauce in Gläser schichten oder auf die Hefepfannkuchen geben und mit Vanillesauce servieren.