

Winter-Grütze mit Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für die Wintergrütze:

400 g Waldbeeren, (TK) 70 g Zucker 2 Stangen Zimt

2 Sternanis 1 Prise Lebkuchengewürz

Für die Vanillecreme:

250 g Magerquark 100 ml Sahne 6 Baiser-Krönchen, weiß

1 Schote Vanille

Für die Garnitur:

10 g Schokolade

Für die Grütze die Beeren, den Zucker, die Zimtstangen, den Sternanis und das Lebkuchengewürz in einem Topf für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Gewürze entfernen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark der Vanille herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote unter den Quark heben. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Baiser-Krönchen grob hacken und mit der Vanillecreme vermengen. Die Beeren als unterste Schicht in Dessertgläser füllen. Die Schokolade reiben. Die Vanillecreme auf die Beeren geben und mit den Schokoladenraspeln bestreuen. Die Wintergrütze mit Vanillecreme auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 20. Februar 2015