

## Beeren-Grütze mit Mascarpone-Creme

### Für 4 Personen

|                    |                         |                  |
|--------------------|-------------------------|------------------|
| 200 g Himbeeren    | 150 g Heidelbeeren      | 200 g Brombeeren |
| 15 g Speisestärke  | 300 ml Johannisbeersaft | Zucker, Salz     |
| 1 Ei               | 100 g Mehl              | ca.120 ml Milch  |
| 3 EL Butterschmalz | 3 Blatt Gelatine        | 500 g Mascarpone |

Die Beeren putzen, 100 g ganze Beeren für die Deko zur Seite stellen, größere Beeren halbieren. Speisestärke mit 2 EL Johannisbeersaft glatt rühren. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen, Johannisbeersaft angießen und aufkochen lassen. Dann die glatt gerührte Speisestärke einrühren und den Saft ein 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die vorbereiteten Beeren in den heißen Saft geben, evtl. nachzuckern und auskühlen lassen. Aus 1 Ei, Mehl, 100 ml Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Milch in einem Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Etwas Mascarpone mit der Gelatinemilch gut vermischen, dann alles mit restlichem Mascarpone vermischen. 100 g Mascarpone in Gläser füllen, abgekühlte Beerengrütze darauf geben und kalt stellen. Die Pfannkuchen in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden, mit etwas Mascarponecreme bestreichen, je eine Beere darauf geben und einwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und vor dem Servieren auf die Dessertgläser legen.

Jacqueline Amirfallah 03. September 2012