

## Rote Grütze

**Für 4 Personen:**

200 g Himbeeren (TK)    200 g Johannisbeeren (TK)    200 g Kirschen (TK)  
75 g Zucker            1 Pk Vanillezucker            1 Pk Vanille-Puddingpulver  
1/8 l Traubensaft

Die Früchte auftauen lassen. Dann mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver im Wein oder Traubensaft anrühren, die kochenden Früchte einrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine kalt ausgespülte Glasschüssel füllen und abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.

NN