



Kirschgrütze mit Vanillesauce (für 4 Portionen)

Zutaten:

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g), Saft und Schale einer halben unbehandelten Zitrone, 3 EL Zucker, 75 g Pomps® Kindergrieß, 1-2 EL Speisestärke, 1 Eigelb (Gew.-Kl. M), 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Saft mit Wasser auf ½ l auffüllen und mit Zitronensaft, Zitronenschale und 2 EL Zucker zum Kochen bringen. Pomps® Kindergrieß mit dem Schneebesen einrühren und 1 Minute unter Rühren kochen lassen.

Kirschen untermengen und Grütze in einer Schüssel erkalten lassen.

Für die Vanillesauce Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit 1 EL Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren zugießen und kurz aufkochen.

Die Sauce heiß oder kalt zur Grütze servieren.