



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Rezept brickelnde Erdbeer Johannisbeer Grütze

Diese Beerengrütze wird mit Pfirsichnektar und Sekt zu einem außergewöhnlichen Dessert.

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

250 – 300 g rote Johannisbeeren

250 ml Sekt

100 ml Pfirsichnektar

Gelierzucker

etwas Zitronensaft

Zubereitung der Erdbeer Johannisbeer Grütze

Die Beeren waschen. Erdbeeren in Stücke schneiden, Johannisbeeren von den Rispen befreien. Nun die Früchte zusammen mit dem Pfirsichnektar, dem Sekt und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Gelierzucker entsprechend Packungsaufschrift zugeben.

Nun das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren entsprechend Packungsaufschrift weiterkochen. Evtl. entstehenden Schaum abheben.

Nun die Beerengrütze sofort in gut ausgewaschene Schraubgläser füllen und ca 5-10 min. auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. Danach die Gläser umdrehen und weiter abkühlen lassen. Fertig.

Gut Pesterwitz, Zuckeroder Str. 6, 01705 Freital / Pesterwitz,
<http://www.gut-pesterwitz.de/>