



Rezept von Cäcilia H.

Bunte Grütze-Türmchen

Zutaten:

- 1 Becher Osterland Rote Grütze
- 1 Becher Osterland Grüne Grütze
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Quark
- 50 g Frischkäse
- 20 g Zucker
- 4 Blättchen Gelatine fix

Zubereitung:

1. Rote Grütze mit einem Blatt Gelatine fix verrühren und kaltstellen.
2. Grüne Grütze mit einem Blatt Gelatine fix verrühren und ebenfalls kaltstellen.
3. Frischkäse, Quark und 3 EL Vanillesoße (aus den Grütze Bechern) verrühren, dann die restlichen beiden Blätter Gelatine fix einrühren. Anschließend Zucker reinrieseln lassen und verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. In einer Auflaufform erst Rote Grütze, dann das Sahnegemisch, anschließend die Grüne Grütze, dann wieder das Sahnegemisch einfüllen und von vorne beginnen, bis alle Massen aufgebraucht sind.
5. Anschließend nochmals kaltstellen, für etwa 2–3 Stunden.
6. Das Ganze in kleine Vierecke unterteilen und als Türmchen servieren.

Unser Tipp:

Mit 3 verschiedenen Grütze-Sorten einen Grütze-Regenbogen zaubern!