

Griechische Cranberrie-Grütze mit Verpoorten Original Eierlikör und gebrannten Nüssen

Zutaten

für 4 Gläser Eierlikördessert:

200 g frische Cranberries

150 ml Glühwein

3 El Zucker

Zimt

2 El Stärke

600 g griechischen Joghurt

5 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zimt

Schale einer Biozitrone

4 El Honig

50 ml Wasser

100 g Zucker

Zimt

150 g gemischte Nüsse aus dem Reformhaus



Zubereitung

Die Cranberries waschen, halbieren, anschließend in einen kleinen Topf mit dem Glühwein geben und mit dem Zucker darin aufkochen. Einen Schluck Glühwein in eine Tasse geben und die Speisestärke darin auflösen. Sobald der Glühwein kocht wird die Stärke eingerührt und nochmals aufgekocht. Die Soße wird somit eingedickt und kann dann als Schatz am Grunde der Creme in ein Glas gefüllt werden. Wer mag, kann nachdem die Grütze abgekühlt ist, eine kleine Vertiefung in die Mitte des Glases machen und dorthinein Original Verpoorten Eierlikör füllen, bevor die Creme und die gebrannten Nüsse darauf kommen.

Der griechische Joghurt wird mit dem flüssigen Honig vermennt und harmoniert so wunderbar mit der Säure der Cranberries. Abgeschmeckt mit ein wenig Zimt und abgeriebener Schale einer Zitrone, wird die Creme nur noch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert und dann auf die Cranberrie Grütze gegeben. Nun nur noch mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und die gebrannten Nüsse auf den Desserts verteilen.

Für die gebrannten Nüsse braucht ihr eine kleine Pfanne in die nun Wasser, Zucker und Zimt kommen und alles in allem aufgekocht wird. Kocht das Wasser-Zucker-Gemisch, kommen die Nüsse hinein und werden solange verrührt, bis das Wasser verdampft ist und die Nüsse etwas weißlich werden. Dann nur noch kurz weiter in der Pfanne lassen, bis die Nüsse wieder etwas karamellisiert sind. Dann nur noch auf ein Backpapier geben und etwas auseinander pflücken.

Leser-Tipp

Wer es eher etwas süßer mag, nimmt statt der Cranberries lieber Kirschen aus dem Glas, da Cranberries schon mal richtig sauer sein können.

[Link zum Rezept: Griechische Cranberrie-Grütze mit Verpoorten Original Eierlikör und gebrannten Nüssen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de