

Von der Küste: Rote Grütze in Schräglage mit Eierlikör

Zutaten

500 g rote Grütze
250 ml Vanillesoße
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Früchte zum Dekorieren

4 Gläser und ein Muffinblech



Zubereitung

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Kühlzeit insgesamt ca. 15 - 18 Stunden.

Gläser leicht schräg in die Vertiefungen des Muffinblech stellen und die rote Grütze vorsichtig mit einem Teelöffel in die Gläser füllen. Das Blech für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Danach die Gläser gerade hinstellen und die Vanillesoße einfüllen, sodass die Grütze gerade eben bedeckt ist. Wieder für mindestens 3 Stunden aufrecht in den Gefrierschrank stellen.

Anschließend die Gläser wieder in Schräglage in das Muffinblech stellen und wieder rote Grütze einfüllen, dass die Vanillesoße bedeckt ist. Und nochmals 3 Stunden gefrieren lassen.

Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die rote Grütze gießen und jetzt in den Kühlschrank stellen. So lange warten, bis alles wieder aufgetaut ist.
Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.

Leser-Tipp

Braucht etwas Zeit, sieht dafür toll aus und schmeckt super. Am besten bereitet man dieses Dessert einen Tag vorher zu.

[Link zum Rezept: Von der Küste: Rote Grütze in Schräglage mit Eierlikör](#)

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