

Grießdessert mit Fruchtkompott

Ein sahnig-fruchtiges Dessert zum Brunch.

etwa 12 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Grießdessert:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Grieß
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Fruchtkompott:

250 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
250 g rote Johannisbeeren
150 ml roter Traubensaft
100 ml Johannisbeerlikör, z. B. Cassis
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Wie bereite ich ein Grießdessert mit Fruchtkompott zu?:

1 Grießdessert zubereiten:

pudding mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Finesse unterrühren und etwas abkühlen lassen.

2 Fruchtkompott zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Johannisbeeren waschen. Jeweils einige Früchte zur Dekoration beiseitelegen. Erdbeeren vierteln, Johannisbeeren von den Rispen streifen. Traubensaft und Johannisbeerlikör in einem Topf mischen. Gustin mit etwa 2 Esslöffeln von der Flüssigkeit anrühren. Flüssigkeits-Gemisch aufkochen, Gustin einrühren und etwa 1 Min. kochen. Früchte zugeben, nochmals aufkochen und Kompott auf 12 kleine Dessertgläser verteilen.

3 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, unter den Grießpudding heben und auf das Fruchtkompott geben. Dessert bis zum Servieren kühl stellen.

Zum Verzieren:

Zitronenmelisseblätter
Puderzucker



4 Verzieren:

Grießdessert mit übrigen Früchten, Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Fruchtkompott kann statt mit Likör nur mit 250 ml Traubensaft zubereitet werden.
- Das Dessert kann auch in einer großen Glasschale zubereitet werden.

