

Hier und heute



Erdbeergrütze mit Tonkasahne

Dieses Dessert schmeckt garantiert jedem Erdbeerfan. Theresa Knipschild macht Erdbeergrütze und verfeinert sie mit rotem Traubensaft. Dazu serviert unsere Konditormeisterin eine leckere Tonkasahne, die das Erdbeeraroma wunderbar unterstreicht.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für vier bis sechs Personen

Zutaten für die Erdbeergrütze

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml roter Fruchtsaft, z. B. Traubensaft, alternativ Rotwein
- 15 g Speisestärke
- Schale einer halben Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste

Zutaten für die Tonkasahne

- 200 ml Sahne
- 30 g Zucker
- ¼ Tonkabohne reiben

Zubereitung

Erdbeeren waschen und Grün entfernen. Je nach Größe der Erdbeeren die Früchte ganz lassen, halbieren oder vierteln. Zucker in einem ausreichend großen Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis die Masse etwa die Farbe von Bernstein hat. Dabei nicht rühren, sondern den Topf nur schwenken. Das Karamell mit 250 ml Fruchtsaft oder Rotwein ablöschen. Die Hälfte der Schale der Zitrone mit einem Sparschäler schälen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Schote oder Vanillepaste und den anderen Gewürzen in den Topf geben. Den Sud bei geringer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit der restlichen Flüssigkeit klümpchenfrei verrühren.

Die Gewürze entfernen und den Sud zum Kochen bringen. Die Stärkemischung hinzufügen und etwa 60 Sekunden einrühren. Die Früchte dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Herd ausschalten und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals durchmengen.

Für die Tonkasahne: Kalte Sahne mit geriebener Tonkabohne und Zucker aufschlagen.