

Hier und heute



Rote-Grütze-Trifle

Rote Grütze allein ist schon ein Genuss, doch Theresa Knipschild legt mit ihrem Trifle noch ein paar Schichten obendrauf.

Rezept

Rote-Grütze-Trifle

von Theresa Knipschild für 6-8 Gläser

Zutaten Für die Rote Grütze

- 500 g gemischte TK-Beeren
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml roter Fruchtsaft oder Rotwein
- 30 g Speisestärke
- 1 Bio-Orange
- ½ TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- 1 Schote Vanille

Zubereitung

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 vorsichtig schwenken.

Das Karamell mit 250 ml Fruchtsaft oder Wein ablöschen. Etwas Saft zum Anrühren der Stärke beiseitestellen. Die Hälfte der Schale der Orange mit dem Sparschäler abziehen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Schote und den anderen Gewürzen in den Topf geben.

Den Sud bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit dem restlichen Wein/Saft klümpchenfrei verrühren. Die Gewürze entfernen und den Sud zum Kochen bringen. Die Stärkemischung hinzufügen und etwa 30 Sekunden einrühren.

Die gefrorenen Früchte dazugeben und mit dem Sud vermengen. Den Herd ausschalten und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals durchmengen.

Zutaten für die Haferflockencookies

für ca. 12 Cookies

- 170 g Margarine oder Butter
- 120 g Zucker, braun
- 100 g Zucker, weiß
- 1 reife Banane oder ein Ei, wenn nicht vegan gebacken wird
- 190 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- ¾ TL Backpulver
- 150 g Haferflocken, grob oder fein
- 100 g gestiftete, geröstete Mandeln
- 3 Prisen Salz
- 1 Msp Zimt
- ¼ Abrieb einer Muskatnuss

Zubereitung

Margarine, Zucker, Salz und Gewürze mit dem elektrischen Handrührer oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Banane mit einer Gabel zerdrücken und zugeben. Ebenfalls mit aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zur Margarinemischung geben. Kurz verkneten. Haferflocken zugeben, danach die Mandeln zugeben. Den Backofen auf 180

Hier und heute



°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten und ca. 60 g Teig pro Cookie mit den Händen formen oder einen Eisportionierer zur Hilfe nehmen. Cookies etwas plattdrücken.

Circa 15-17 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche im Ofen tauschen, so werden die Cookies gleichmäßig braun.

Zutaten für die Creme

- 500 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 70 g Zucker (oder mehr nach Geschmack)
- etwas Vanillemark oder Aroma nach Geschmack

Wer mag: etwas Orangenabrieb

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen und Zucker dabei einrieseln lassen. Quark glatt rühren und die Hälfte der Sahne unterheben, mit Vanille und, wer mag, mit Orangenabrieb abschmecken. Restliche Sahne mit ca. 150 g der roten Grütze vorsichtig vermischen. Haferflockenkekse grob zerbröseln. Mit Creme und Roter Grütze in Dessertgläsern schichten.

Tipp: Das Dessert lässt sich auch in einer großen Schüssel servieren.