

ROTE GRÜTZE MIT CRÈME DOUBLE UND LIMETTEN-MADELEINES

4 PERSONEN

Gummispatel
Stabmixer
Madeleineform
Pinsel
Spritzbeutel

ZUTATEN

ROTE GRÜTZE

150 g Zucker
50 g Maizena
5 dl Kirschsafte, Reformhaus
150 g Sauerkirschen, frisch oder TK, entkernt
600 g Beeren, gemischt, frisch oder TK, z.B. Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren

CRÈME DOUBLE

2 dl Crème double
½ Vanilleschote, das Mark ausgekratzt

LIMETTEN-MADELEINES

2 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillestange, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Bio Limette, Abrieb
40 g Butter, flüssig
Butter zum Ausbuttern

GARNITUR

Einige Beeren
Puderzucker

ZUBEREITUNG

ROTE GRÜTZE

Den Zucker mit dem Maizena in einer Schüssel trocken mischen und mit 1 dl Kirschsafte anrühren. Den restlichen Saft in einen separaten Topf giessen und aufkochen. Unter Rühren die Zucker-Maizena-Mischung hinzugeben und alles gut aufkochen. Die Sauerkirschen hinzugeben und erneut unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze aufkochen. Die Beeren hinzugeben und vorsichtig erwärmen. Mit einem Gummispatel rühren, um die Früchte nicht zu zerdrücken.

CRÈME DOUBLE

Die Crème double mit dem Handrührgerät aufschlagen und mit dem Vanillemark mischen.

Rezept von Markus Heckel



LIMETTEN-MADELEINES

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Madeleineform ausbuttern. Die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillemark mit dem Stabmixer aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Die Limettenschale mit der flüssigen Butter mischen und unter die Masse heben. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und in die Madeleine-Förmchen dressieren. Ca. 12 Minuten backen, auskühlen lassen. Aus der Form nehmen.

ANRICHTEN

Die Rote Grütze und die Crème double portionenweise in Schälchen füllen, mit Limetten-Madeleines und Beeren auf den Tellern anrichten.