

Rote Grütze mit Vanillesauce

1.	Rote Grütze	
500 g	Gem. Beerenfrüchte (TK)	In einer Schüssel auftauen
2 EL	Zucker	darüber streuen
1 Glas	Schattenmorellen	abgießen, Saft in einem Topf auffangen
½ P.	Puddingpulver (Vanille)	In den aufgefangenen Saft einrühren, aufkochen, die Früchte unterrühren, abkühlen
2.	Vanillesauce	
1 l	Milch	
2 P.	Saucenpulver (Vanille)	
1 P.	Puddingpulver (Vanille)	
4 EL	Zucker	zugeben
4 – 6 EL	(von dem 1l) Milch	zugeben, zu einer glatten Masse verrühren
		Restliche Milch zum Kochen bringen, das Vanillesaucenpulver einrühren, kurz aufkochen, unter Rühren in kaltem Wasser abkühlen lassen