

## Kirschgrütze mit Schoko



Für 4 Personen

Kochzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Kirschen,

### Zutaten

- 300 g Sauerkirschen (frisch oder TK)
- 1 Stück ausgekratzte [Vanilleschote](#) + 1 EL Zucker (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- 1 TL Kartoffelstärke oder Speisestärke
- 4-6 EL Schokoladenpudding (aus dem Glas)
- 6-8 Paranüsse

### Arbeitsschritte

1. Frische Kirschen waschen, von den Stielen befreien, entsteinen und mit 4 EL Wasser in einen Topf geben (TK-Kirschen aufgetaut mit dem Wasser in den Topf geben.)
2. Ein Stück ausgekratzte [Vanilleschote](#) und den Zucker (oder den Vanillezucker) hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Die Stärke in einer Tasse mit 2 EL kaltem Wasser verrühren. Zu den Kirschen gießen und unter Rühren einmal aufkochen lassen.
4. Die Kirschgrütze vom Herd nehmen und etwas abgekühlt in 4-6 Gläser füllen. Für mindestens 1 Stunde, gerne über Nacht, kalt stellen.
5. Zum Servieren mit Schokopudding toppen. Die Paranüsse hacken und aufstreuen. Guten Appetit!

