

Eingemachte Heidelbeergrütze



Zutaten:

für 4 Personen

- 500 g Heidelbeeren
- 50 g Zucker oder 50 g Fichtennadelhonig oder 50 g Zitrussirup oder 50 g Honig
- 20 g Kartoffelstärke
- wer möchte: 40 cl Destillat von der Eberesche, Himbeere oder Kirsche

- **Extra zum Servieren**
- 100 g Hefezopf, Kekse oder Kuchenreste
- 400 g Vanillequark oder Vanillejoghurt
- etwas weiße Schokolade zum Reiben als Deko



Zubereitung

In einem Topf die Heidelbeeren mit 50 g Zucker oder Fichtennadelsirup aufkochen. 20 g Speisestärke in 50 ml kaltem Wasser auflösen und zu den Heidelbeeren geben. Umrühren und 3-4 Minuten rührend köcheln lassen. Wenn gewünscht mit 40 cl Destillat abschmecken. In saubere Einmachgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Serviertipp: In ein Dessertglas zerbröselte Kekse oder Kuchenkrümel einfüllen. Dann etwas Vanillequark aufsetzen. Darauf die Heidelbeergrütze verteilen. Wer möchte reibt noch ein wenig weiße Schokolade auf die Grütze. Guten Appetit!