



## **Grütze von Sommerbeeren mit Vanilleeis, parfümierten Amarettinos und Thymianblüten**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

125 g Himbeeren  
125 g Heidelbeeren  
125 g Brombeeren  
125 g Johannisbeeren  
400 ml roter Traubensaft  
20 ml Himbeersirup  
2 EL brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Msp. Lebkuchengewürz  
2 EL Kartoffelstärke  
1 Haushaltspackung Vanilleeis  
100 g Amarettinos  
3 EL Amaretto alkoholfrei  
8 Thymianzweige mit Blüten (alternativ Lavendelblüten gerebelt)  
4 Minzekronen

### **Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Kühlzeit)**

Alle Früchte verlesen und in ein Sieb geben. Gut kalt abbrausen und abtropfen lassen und anschließend kalt stellen.

Traubensaft erhitzen und Sirup, Zucker, Vanillezucker sowie Lebkuchengewürz zugeben. Aufkochen und angerührte Kartoffelstärke mit dem Schneebesen einrühren. Kurz köcheln lassen, dann beiseitestellen und etwas auskühlen lassen. Beeren dezent unterheben und in den Kühlschrank stellen.

Grütze in eine Schale oder in einen Suppenteller geben, mittig eine Kugel Vanilleeis setzen und mit den Blüten ausgarnieren. Amarettinos mit Amaretto beträufeln und ringsum verteilen, Minzekrone dekorativ ansetzen.

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**