

Apfelgrütze mit Vanillesauce

Zutaten für 5-6 Personen

- 650 g geschälte, entkernte Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL weißer Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Beutel Vanillepudding
- Vanillesauce nach Belieben



Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einen Topf geben und mit 400 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, den braunen Zucker und den Zimt zugeben und etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Die Äpfel mit dem Stampfer zerdrücken.

Den Vanillepudding in einer Tasse mit 100 ml Apfelsaft und dem weißen Zucker verrühren. Unter Rühren den Inhalt der Tasse in den Topf geben. Die Grütze unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Die warme Grütze in Portionsschalen geben und mit Vanillesauce übergießen.

Guten Appetit