

## Erdbeergrütze mit Waldmeistersauce

### Zutaten für 4 – 6 Personen:

1 kg Erdbeeren oder TK Früchte  
250 ml Erdbeersaft (oder Traubensaft)  
2 EL Zucker  
1 Pk. Vanille-Puddingpulver zum Kochen  
3 EL Erdbeerlikör (oder Orangensaft)  
2 EL Limettensaft  
600 ml Milch  
4 EL Waldmeistersirup  
2 Eigelb Gr. M



### Zubereitung:

Für die Grütze 500 g Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.  
Mit Erdbeersaft und Zucker aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Dann fein pürieren und erneut aufkochen. Puddingpulver (bis auf 1 EL) und Likör (oder Orangensaft) und Limettensaft glatt rühren, zur kochenden Erdbeermischung geben und kurz aufkochen lassen.

Alles in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank etwa 1 Stunde abkühlen lassen.

Milch in einem Topf aufkochen.

1 EL Puddingpulver, Waldmeistersirup und die Eigelbe mischen, in die kochende Milch rühren und erneut kurz unterrühren aufkochen lassen.

In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen, dabei mehrfach umrühren.

Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig unter die kalte Grütze mischen.

Mit der Waldmeistersauce servieren.