

Für 4 Personen

## Zutaten

- 400 g gemischte Beeren
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 1 Orange, Saft und abgeriebene Schale
- 2 Esslöffel Honig
- 1l roter Fruchtsaft ungezuckert
- 1 Zimtstange
- 1 Chili (ohne Kerne)
- 2 Zweige Thymian & Rosmarin
- 30 ml Rum
- 10 ml Orangenlikör
- 200 g Gelierzucker

## Zubereitung

Beeren waschen. Die Vanilleschote halbieren und mit den restlichen Zutaten ausser dem Rum und Likör in einen grossen Topf geben. Den Gelierzucker anrühren und dazugeben. Unter Rühren fünf Minuten leicht sprudelnd kochen lassen. Danach noch 30 Minuten ziehen lassen. Gewürze und Schalen entfernen und den Alkohol dazugeben. Heisse Grütze in vorbereitete Gläser füllen und kalt stellen.

Tipp: Das Rezept eignet sich auf zum Einmachen: Einfach randvoll in heiss ausgespülte Einmachgläser füllen, umdrehen und im Kühlschrank kalt stellen. Ein feines Dessert für unerwartete Gäste.

## Für die Schokoladen-Ingwer-Erde

- 250 g Mehl
- 130 g Butter
- 130 g Zucker
- 40 g dunkles Kakaopulver
- 1 Messerspitze frischer Ingwer, gerieben

## Zubereitung

Butter, Ei, Zucker und Kakaopulver schaumig rühren und nach und nach Backpulver und Mehl hinzu sieben. Mit den Händen zu lockeren Streuseln kneten. Am Schluss den frischen Ingwer reinkneten. Die Streusel müssen schön krümelig sein.

## Für das i-Tüpfelchen

- 250 g Crème fraîche
- 200 g Vollrahm
- 1 Stängel frische Minze
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Zitrone
- Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Vollrahm aufschlagen und unter die Crème fraîche ziehen. Frische Minze hacken und darunter heben. Mit Zitronensaft, schwarzem Pfeffer und Honig abschmecken. Einen Klecks Crème auf die Grütze geben und mit den Ingwer-Streuseln ausgarnieren. Fertig ist das Dessert für das Ostermenü.

