

Stikkelsbærgrød

ca. 8 portioner



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Stikkelsbærgrød:

1 kg stikkelsbær (friske eller frosne)
8 dl vand
300 - 400 g sukker alt efter smag
60 g Dr. Oetker Jævningspulver til frugtgrød

1 Stikkelsbærgrød:

Rengør stikkelsbærerne, skær gerne den lille top af. Hæld dem i en stor gryde sammen med sukker og 6 dl vand. Kog op og lad det derefter koge i ca. 5 minutter til bærrene er møre.

Opløs Jævningspulver til frugtgrød i 2 dl vand. Tag gryden af varmen og rør jævnning stille og roligt i grøden, der med det samme begynder at tykne. Grøden må ikke bringes i kog igen efter at jævnningen er tilsat.

Hæld grøden i en skål til afkøling, drys evt. toppen med lidt sukker for at undgå at der dannes skin.

Tips:

Hvis du bruger frosne bær reduceres vandmængden fra 6 til 5 dl.

Jævningspulver til frugtgrød indeholder kartoffelstivelse, grøden må derfor ikke koges op efter at jævnningen er tilsat, da den så risikerer at blive lang.