



## Schneller Rote-Grütze-Kuchen mit Schmand

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 Tortenboden (Mürbeteigboden) oder  
125g Butter oder Margarine  
2 Eier  
120g Zucker  
250g Mehl  
½ Pck. Backpulver

1 Pck. Cremepulver (Rote-Grütze-  
Pulver Himbeer)  
2 Becher Schmand  
300 g Himbeeren, TK  
2 Pck. Vanillezucker  
2 Pck. Sahnesteif  
80 g Zucker  
250 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen und bei Umluft 160°C oder Ober-/Unterhitze 180°C 20-30 Minuten backen. Stäbchenprobe! Um den Boden einen Tortenring legen am besten von einer Springform. 2 Becher Schmand mit 40 g Zucker, 1 Vanillezucker und den 2 Sahnesteif verrühren. Das ergibt eine relativ feste Masse. Diese Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Die Rote Grütze nach Packungsanweisung mit dem 2. Päckchen Vanillezucker und den anderen 40g Zucker aufkochen allerdings WICHTIG: mit der Hälfte der angegebenen Menge an Wasser also 250ml!

In die fertige Grütze das noch gefrorene Obst einrühren und direkt auf dem Schmand verteilen.

Kalt stellen und genießen!