

# Fruchtgrütze mit Joghurtsoße

**FÜR 4 PORTIONEN**

**ZEIT** 180 Minuten

**ZUTATEN:**

2 Stücke Brecht Kardamom ganz  
½ Brecht Zimtstange Ceylon  
1 Stück Ingwer ganz  
500 ml Kirschnektar  
½ Brecht Bourbon-Vanilleschote  
1 gestr. TL Brecht Agar-Agar  
200 g frische Früchte der Saison (geputzt gewogen)  
150 g Joghurt  
5 EL Sahne  
1 EL Honig  
10 g Schokoladenraspeln  
1 MSP Brecht Lebkuchengewürz  
2 EL Zitronenmelisseblättchen



**ZUBEREITUNG**

Kardamom, Zimt und Ingwer in einen Teebeutel oder in eine Gewürzkugel geben. 400 ml Kirschnektar in einen Topf gießen.

Vanillestange längs aufschlitzen, mit einem Messer das Mark herausschaben und Mark und Stange in den Kirschnektar geben. Restliche Gewürze im Beutel ebenfalls zugeben, dann den Kirschnektar zum Kochen bringen. Restlichen Nektar mit Agar-Agar verquirlen, in den kochenden Nektar geben und verrühren. Gewürze herausnehmen und Kirschnektar unter Rühren 2 Minuten aufkochen. Früchte klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Kirschnektar übergießen. Ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Für die Soße Joghurt mit Sahne, Honig, Schokoraspeln und Lebkuchengewürz verrühren. Zitronenmelissenblättchen waschen, trocken tupfen, fein schneiden, ebenfalls zu Soße geben und zur Fruchtgrütze servieren.