



Sommerliche Kirschgrütze mit gebackenen Avocado-Kokosbällchen

⌚ Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 30 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

Für die Kirschgrütze

- 500 g süße Kirschen + Kirschen zum Garnieren
- 1 Zitrone
- 4-5 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 TL Zimt
- (Optional: Eine Prise gemahlene Vanille)
- 2-3 EL Speisestärke

Für die Avocado-Kokosbällchen

Rezept und Zutaten für die Avocado-Kokos-Bällchen findet Ihr [hier](#)

Für die Mandel-Vanillesoße

- 2 EL Mandelmus
- 100-150 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink)
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 E Ahornsirup

Zubereitung (30 Minuten Arbeitszeit und zusätzlich Kühlzeit)

1. Kirschen waschen, Stiele entfernen und Kirschen entkernen. Weil die Kirschen Finger und Nagelbetten stark rot einfärben, benutze ich hierfür Einweghandschuhe. Vielleicht habt Ihr auch einen "Kirsch-Entsteiner" zu Hause. Dann geht dieser Vorgang natürlich ganz schnell. Ihr könnt die Kerne aber auch einfach per Hand entfernen, so wie ich es gemacht habe.
2. Eine Zitrone auspressen. 2/3 der Kirschen zusammen mit dem Zitronensaft sowie 150 ml Wasser, 4-5 EL Ahornsirup und 1 TL Zimt (wer mag, auch noch eine Prise gemahlene Vanille) in einem Topf zum Köcheln bringen. Früchte rund ca. 10-12 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen (ich habe noch 50 ml Wasser zusätzlich hinzugegeben).
3. Nach rund 5 Minuten Kochzeit, Früchte mit einem Schneidstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Kirschsoße anschließend mit Agavendicksaft oder Ahornsirup abschmecken und vollkommen erkalten lassen (siehe Tipp nachstehend).
4. Tipp: Die Kirschsoße muss wirklich gut abkühlen. Denn wir rühren im nächsten Arbeitsschritt Speisestärke ein. Speisestärke klumpt jedoch, wenn man es in warme Flüssigkeiten einrührt. Daher die Soße bitte komplett erkalten lassen oder die Speisestärke in etwas kaltem Kirschsafte oder Wasser auflösen und danach in die vorbereitete Kirschsoße einrühren.
5. Wer mag, kann der Zwischenzeit [die Avocado-Bällchen](#) vorbereiten.
6. Dann noch die Mandel-Vanillesoße zubereiten. Dafür 2 EL Mandelmus mit 50-100 ml Mandelmilch, 1 TL gemahlener Vanille und 2 EL Ahornsirup erhitzen und cremig verrühren. Cremesoße mit Mandeldrink beliebig strecken (je nachdem, wie dünnflüssig Euer Mandelmus ist, kann die benötigte Flüssigkeitsmenge variieren). Soße unter Rühren einmal aufkochen lassen und dann zur Seite stellen. Mandel-Vanillesoße vor dem Servieren nochmals kurz erwärmen. Dadurch wird sie flüssig und schön cremig. Soße beliebig mit Pflanzendrink strecken.
7. Für die Fertigstellung der Kirschgrütze das restliche Drittel der Kirschhälften nochmals halbieren. 2 große EL Speisestärke mit einem Schneebeesen in die kalte(!) Kirschsoße einrühren. Kirschsoße anschließend erhitzen. Die restlichen Kirschiertel dazu geben. Gut durchrühren und die Kirschgrütze rund 5 Minuten unter Rühren sachte köcheln lassen, bis sie andickt.
8. Grütze auf Schälchen aufteilen. das Dessert mit Mandel-Vanillesoße beträufeln, mit Kirschen garnieren und die Avocado-Bällchen dazu geben.

Sooo lecker, sag' ich euch! Die [Avocado-Kokos-Bällchen](#) mit der fruchtigen Grütze sind ein Traum!