

Versunkene Oster-Fruchtgummis

Für 8 Dessertgläser oder -schälchen:

Götterspeise:

1 Pck. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
500 ml Wasser
500 ml Apfelsaft (Handelsware)
150 g Fruchtgummi-Frösche , -Schnecken,
-Bären, -Hasen, -Eier



1. Götterspeise: Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser, Apfelsaft und **nur 100 g Zucker** zubereiten. Die noch warme Götterspeise zur Hälfte in etwa 8 Dessertgläser verteilen und in den Kühlschrank stellen. Die übrige Götterspeise bei Zimmertemperatur stehen lassen.

2. Wenn die Götterspeise in den Gläsern anfängt fest zu werden, die verschiedenen Fruchtgummis einlegen. Die Götterspeise im Kühlschrank wieder etwas fest werden lassen, dann erst die nächste Portion Götterspeise darüber gießen.

Nochmals einige Fruchtgummis einlegen und komplett fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: < 1 g, Kh: 15 g, kJ: 317, kcal: 75

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können auch Dr. Oetker Götterspeise Zitronen- oder Himbeer-Geschmack verwenden.
- Sie können die Götterspeise auch in einen hohen Glaspokal portionsweise einfüllen, immer wieder fest werden lassen und die Fruchtgummis einlegen.