

# Deutschland Götterspeise

Diese geschichtete Götterspeise in Schwarz, Rot, Gold lässt süße Fußballherzen höher schlagen.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Gelbe Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
500 ml kaltes Wasser  
80 g Zucker

### Rote Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
500 ml Wasser  
80 g Zucker

### Grüne Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
500 ml Wasser  
80 g Zucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie bereite ich eine Götterspeise in den Deutschlandfarben zu?:

## 1 Gelbe Götterspeise:

Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker zubereiten. Götterspeise gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen. Im Kühlschrank etwa 3 Std. fest werden lassen.

## 2 Rote Götterspeise:

Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker zubereiten und abkühlen lassen. Die Götterspeise auf die gelbe Götterspeise gießen und ebenfalls mind. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

## 3 Grüne Götterspeise:

Götterspeise nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker zubereiten, mit etwas Speisefarbe bräunlich-schwarz einfärben und abkühlen lassen. Götterspeise gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen. Im Kühlschrank nochmals etwa 3 Std. fest werden lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zur Deutschland Götterspeise Vanillesoße oder Vanilleeis.
- Ersetzen Sie einen Teil des Wassers durch Apfelsaft oder Weißwein.

