

# Götterspeise-Wölkchen

Ein fruchtig luftiges Dessert im Glas mit Apfelsaft und Weißwein.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
80 g Zucker  
150 ml Weißwein  
400 ml Apfelsaft

### Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie bereite ich ein leckeres Wölkchen-Dessert zu?:

## 1 Götterspeise zubereiten:

Götterspeise und Zucker in einem Kochtopf mischen. Weißwein und Apfelsaft unter Rühren nach und nach dazugeben. Alles unter Rühren erwärmen (**nicht kochen lassen!**). Götterspeise in eine Rührschüssel umfüllen und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

## 2 Sahne, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

## 3 Götterspeise einschichten:

Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, diese nochmals kräftig durchrühren und im Wechsel mit der Hälfte der geschlagenen Sahne in Gläser so einschichten, dass noch "Sahneflocken" zu sehen sind. Diese sollten wie kleine Wölkchen aussehen. Das Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 4 Verzieren:

Vor dem Servieren das Dessert mit der restlichen Sahne als Wölkchen verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Apfelsaft kann die Götterspeise auch mit Birnensaft zubereitet werden.
- Nach Belieben zusätzlich in jedes Glas einen Wölkchen-Topper oder Herzchen-Topper stecken.
- Nach Belieben mit Himbeeren verzieren.

