

Jelly Shots

Götterspeise Shots mit frischem Obst und Schuss sollte auf keiner Party fehlen, einfach göttlich.

etwa 30 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 200 g gemischtes Obst (frisch, Konserve oder tiefgekühlt), z. B. Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Zitronen-Geschmack
80 g Zucker
250 ml Wasser
250 ml Wodka

Wie bereite ich kleine, süße Jelly Shots zu?:

① Jelly Shots vorbereiten:

FrISCHE Früchte putzen und evtl. waschen. Konservenfrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen. Tiefgekühlte Früchte auftauen lassen.

② Jelly Shots zubereiten:

Vorbereitete Früchte in etwa 30 Schnapsgläschen verteilen (pro Glas eine Frucht). Götterspeise nach Packungsanleitung - jedoch die Hälfte des Wassers durch Wodka ersetzen - zubereiten und in die Schnapsgläschen geben. Die Gläser mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie das Rezept für Kinder zubereiten, ersetzen Sie den Wodka durch Apfelsaft.
- Ganz nach Ihrem Geschmack können Sie das Dessert auch mit Götterspeise Himbeer- oder Waldmeister-Geschmack zubereiten.