




Wackelpuddingschnitten

Ein fruchtiges Dessert mit Götterspeise für die Kinderparty.

10 - 12 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
240 g Zucker
400 ml Wasser
700 ml Apfelsaft
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
250 g Joghurt

Wie mache ich Wackelpuddingschnitten?:

1 Vorbereiten:

Jeweils 1 Beutel Götterspeise Himbeer- und Waldmeister-Geschmack nach Packungsanleitung, **aber jeweils nur mit 80 g** Zucker, 200 ml Wasser, 250 ml Apfelsaft zubereiten, dann mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Die feste rote und grüne Götterspeise mit einem Messer oder Löffel grob zerkleinern. Götterspeise Zitronen-Geschmack mit 80 g Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, **aber nur mit 100 ml** Apfelsaft. Joghurt mit 100 ml Apfelsaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren, aufgelöste Götterspeise unter Rühren zufügen und erkalten lassen.

3 Rote und grüne Götterspeise in die noch flüssige, **aber erkaltete** Götter-Joghurt-Speise geben. Dessert in eine kalt ausgespülte Form (Inhalt 1,5 l), z. B. Kastenform (25 x 11 cm) geben und mind. 6 Std. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Die Form mit der fest gewordenen Götterspeise für 1 Min. in heißes Wasser stellen. Eine Kuchenplatte mit der Auflagefläche auf die Form legen, dann die Platte und Form zusammen langsam auf den Kopf drehen und die Form entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann gut am Vortag zubereitet werden.
- Mit kalt abgespültem Messer und Tortenheber lassen sich die Schnitten gut servieren.

