Erdbeer-Wackelpudding

Den Erdbeer-Wackelpudding lieben vor allem, aber nicht nur, die Kinder. Bei diesem Rezept kommt zu den Erdbeeren noch Rhabarber in die Götterspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

5 Blätter	Gelatine
450 g	Erdbeeren
450 g	Rhabarber
200 ml	Apfelsaft
2 EL	Zucker
200 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für den Erdbeer-Wackelpudding zunächst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren behutsam waschen und putzen, die Früchte je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden. Ein Fünftel der vorbereiteten Erdbeeren für die Dekoration abnehmen und zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren auf Dessertgläser verteilen.

2. Den Rhabarber ebenfalls waschen und putzen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Zucker, Wasser und Apfelsaft zufügen, verrühren und einmal aufkochen lassen. Den Rhabarber rund 5 Minuten lang weich garen, anschließend in ein Sieb geben.

3. Gelatineblätter ausdrücken und unter die Masse ziehen. Die Masse anschließend gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Tipp

Der Erdbeer-Wackelpudding schmeckt auch mit einer Vanillecreme oder anderen Dessertcreme sehr

gut. Für die Dekoration kann man auch Minze oder Zitronenmelisse verwenden.