

# Mosaik-Pudding

Wer auf Götterspeise/Wackelpudding steht, der ist mit diesem Rezept bestens bedient. Der bunte Mosaik-Pudding lockt nämlich nicht nur Kinder an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,3 h



## Zutaten

4 Stk. Götterspeise-Becher (je 125g rot, gelb, grün, orange)
600 ml Milch
5 Blätter Gelatine
100 g gezuckerte Kondensmilch

## Zubereitung

1. Für den **Mosaik-Pudding** alle Puddings aus den Bechern stürzen (eventuell mit einem Messer am Rand entlangfahren) und vorsichtig in Würfel bzw. Mosaike schneiden.
2. Diese anschließend gleichmäßig auf 4 Gläser verteilen. Je mehr die Würfel an den Glaswänden haften, desto besser sieht man sie später.
3. Dann die Milch, mit der gezuckerten Kondensmilch in einen Topf geben und auf dem Herd etwas wärmer als lauwarm erhitzen (nicht kochen).
4. Parallel dazu die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
5. Nun die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen.

6. Diese nun unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Dieser Schritt ist wichtig, da die Götterspeise sich sonst auflöst.
7. Jetzt die Milch vorsichtig in die Gläser gießen und anschließend in den Kühlschrank stellen (ca. 6 Stunden, besser über Nacht).

## Tipp

Die Götterspeise für den Pudding kann man natürlich auch selber machen. Dabei lässt sich gut mit verschiedenen Farben und Geschmäckern experimentieren.