

# Wackelpudding

Jeder kennt ihn. Intensive Farbe und künstlicher Geschmack. Dabei ist Wackelpudding gar nicht so schwer selbst zu machen. Du brauchst ein Geliermittel und einen leckeren Fruchtsaft und schon kannst du auf künstliche Aromen und Farbstoffe verzichten. Als Geliermittel eignen sich Gelatine und Agar Agar als pflanzliches Geliermittel. Da hast du die Wahl.



## Zutaten für 4 Personen

- x 500 ml Fruchtsaft (Mango, Schwarze Johannisbeere oder Kirsch)
- x 1-2 Esslöffel Zucker
- x 6 Blatt Gelatine oder Agar Agar nach Packungsanweisung

## Küchenhardware

- x Topf
- x Schneebesen
- x Dessertschälchen

## Zubereitung

### Mit Gelatine

1. Gelatineblätter in ausreichend kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Nach dem Einweichen die glitschigen Gelatineblätter leicht ausdrücken und zum bereits im Topf befindlichen Fruchtsaft geben.
2. Die Mischung erwärmen, bis die Gelatine sich komplett aufgelöst hat. Bitte nicht kochen, das wirkt sich negativ auf die Gelierfähigkeit aus. Den Wackelpuddingsaft in Dessertschalen aufteilen oder eine Schale füllen und für 5-6 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen. Am besten über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

### Mit Agar Agar

1. 100 ml Fruchtsaft in einen kleinen Topf füllen und die für 500 ml entsprechende Menge Agar Agar Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Zum Kochen bringen und für 1-2 Minuten kochen lassen.
2. Die heiße Masse in den verbliebenen Fruchtsaft einrühren. Entweder zügig aufteilen oder in der Schale fest werden lassen.

Vorteil, der Wackelpudding geliert mit Agar Agar schneller und kann bereits nach 1-2 Stunden serviert werden. Allerdings reagiert Agar Agar empfindlicher auf Säure in den verwendeten Säften. Mein Wackelpudding löste sich nach 24 Stunden zunehmend auf, aber solange muss er ja gar nicht halten. Beim nächsten mal etwas mehr Agar Agar und gut is. Einfach ausprobieren und mit etwas Erfahrung anpassen.

**Tipp:** Mangosaft lässt sich mit 1-2 Maracujafrüchten zusätzlich verfeinern. Die Früchte auslöffeln und in den Wackelpudding einrühren wenn er anfängt fest zu werden. Dann sinken die Maracujakerne nicht zu Boden.