




Götterspeise mit Joghurtsoße

Ein erfrischendes Dessert mit Joghurt und Apfelsaft.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Götterspeise
Instant Waldmeister-Geschmack
250 ml klarer Apfelsaft

Joghurtsoße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
2 geh. EL Zucker
450 ml Milch
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

etwa 4 Marshmallows
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

1 Zubereiten:

4-6 Dessertgläser schräg in einen Eierkarton stellen. Götterspeise-Pulver in eine Rührschüssel geben. Wasser und Apfelsaft kochen, dann zufügen und alles sofort mit einem Schneebesen etwa 1/2 Min. durchrühren, bis sich alles gelöst hat. Flüssigkeit in die Gläser gießen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Joghurtsoße:

Soßenpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Soße unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen. Soße etwas abkühlen lassen. Unter die noch lauwarme Soße den Joghurt rühren und kalt stellen.

3 Verzieren:

Marshmallows halbieren und jeweils eine Schnittfläche mit Zuckerschrift "Wimpern" aufspritzen und mit jeweils einem Zuckerauge bekleben.

4 Dessertgläser gerade hinstellen und vor dem Verzehr die Joghurtsoße dazu gießen. "Augen" darauf anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

