

## Götterspeise-Kuchen

### Zutaten für eine Kastenform:

- 1 Päckchen Götterspeise (rot)
- 1 Päckchen Götterspeise (gelb)
- 1 Päckchen Götterspeise (grün)
- 1,2 Liter Wasser
- 350 g Zucker
- 2 Päckchen Gelatine (10 Blatt)
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote



**Arbeitszeit:**

ca. 30 Minuten

**Ruhezeit:**

2 Stunden

### Zubereitung:

1. Rühre die Götterspeise einzeln mit je 400 ml Wasser und 100 g Zucker an. Fülle sie getrennt in flache Schälchen. Stelle sie für mindestens 2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank.
2. Schneide die bunte Götterspeise dann in kleine Würfel und lege sie durcheinander in eine Kastenkuchenform.
3. Rühre die Vanillesoße an. Damit sie zwischen den bunten Götterspeise-Würfeln fest wird, bereiten wir sie mit Gelatine zu. Mische zuerst die Sahne und die Milch mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote.
4. Weiche die Gelatine kurz ein, drücke sie dann etwas aus und löse sie in einem Topf bei mittlerer Hitze auf. Nimm den Topf von der Kochfläche. Gib die Gelatine in die Milch-Sahne-Mischung und rührt dabei beständig um. Du kannst die auch kurz durchmischen.
5. Verteile die Vanillesoße über der Götterspeise und stelle den Götterspeise-Kuchen in Kühlschrank. Dort sollte er mindestens 3 Stunden fest werden, bevor du ihn zum Verzehr stürzen kannst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

