

Götterspeise-Kuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Kinder lieben Götterspeise mit Vanillesoße, deshalb ist unser Rezept für Götterspeise-Kuchen genau das richtige Dessert für den Kindergeburtstag. Es lässt sich toll vorbereiten und bringt mit seinen bunten Farben nicht nur Kinderaugen zum Leuchten.

Zutaten für eine Kastenform:

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

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Zuerst rührt ihr die Götterspeise einzeln mit je 400 ml Apfelsaft und 100 g Zucker an und füllt sie in ein flaches Schälchen. Dann stellt ihr sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank und legt eine Pause ein.

Anschließend geht es weiter mit der Vanillesoße. Dafür verrührt ihr die Sahne und die Milch mit

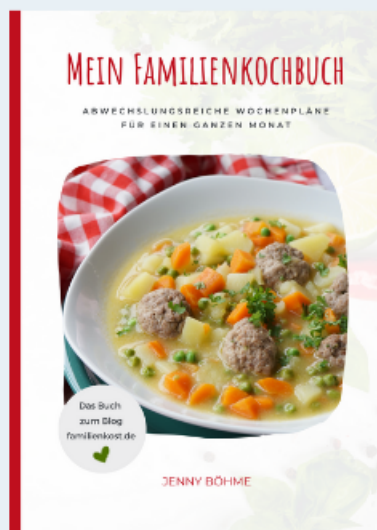
dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote. Weicht die Gelatine kurz ein, drückt sie dann etwas aus und löst sie einem Topf bei mittlerer Hitze auf – nehmt den Kopf dann von der Kochfläche. Nun gebt ihr langsam die Milch-Sahne-Mischung zur Gelatine und rührt dabei beständig um.

Nun nehmt ihr euch die Götterspeise und schneidet sie in kleine Würfelchen, die ihr durcheinander in eine Kastenkuchenform gebt. Verteilt dann die Vanillesoße über der Götterspeise und ab geht es für den Götterspeise-Kuchen in Kühlschrank. Dort sollte er mindestens 3 Stunden frieren, bevor ihr ihn zum Verzehr stürzen könnt.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>