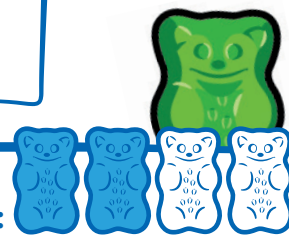


HARIBO

Goldbären XXL Wackelpudding

Schwierigkeitsgrad:



Wackelpudding ist der Stoff, aus dem süße Träume sind – und nicht nur Kinderträume. Der große Goldbären XXL Wackelpudding lässt sie formschön wahr werden. Einfach gemacht für löffelweise Spaß zu jeder Dessert-Gelegenheit.

Zutaten:

Wackelpudding
6 Blatt Gelatine
500 ml Saft (klar)
Lebensmittelfarbe
450 g Goldbären Dose als Form

Dekoration

HARIBO Goldbären

So geht's:

1. Gelatine anrühren

Die Gelatine in kaltem Wasser für ein paar Minuten quellen lassen. Dann ausdrücken und in etwas heißem Wasser rühren, bis sie aufgelöst ist.

2. Saft einrühren

Jetzt kommt der Saft dazu! Alles geht – von Apfel- bis Johannisbeersaft, doch am schönsten wird das Ergebnis mit klaren Säften. Den Lieblings-saft (und vielleicht etwas Lebensmit-telfarbe) mit der flüssigen Gelatine verrühren und das Gemisch in die (leere) HARIBO Goldbären Dose füllen. Den Goldbären Wackelpud-ding über Nacht kaltstellen.

3. Cool servieren

Am nächsten Tag hilft es, die Form vor dem Stürzen in lauwarmes Wasser zu stellen. Wie riesig der Wackelpudding-Bär ist, sieht man am besten, wenn ihn ein paar kleine HARIBO Goldbären als Deko beglei-ten. Nicht nur kleine Fans werden große Augen machen.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

