Wackelpeter - selbst gemacht
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Saft (nach Geschmack), 250 ml Wasser, 125 gr Zucker, 40 gr Speisestärke (Mondamin).

Die Zubereitung:

Den Saft, 125 ml Wasser und den Zucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen lassen, dann das restliche Wasser mit der Speisestärke verühren und unter der heißen Masse in den Topf geben. Und nochmals 1 Minute aufkochen lassen. Nun in Dessertgläser abfüllen und auskühlen lassen. Einfach lecker so ein selbst gemachter Wackelpeter. Dieses Rezepet Reicht für: 4 bis 5 Dessertgläser aus und ist nach ca. 1 Stunde fest. Also schon verzehr-fertig und lecker.