

Götterspeise selber machen

Kinder lieben Götterspeise und man kann sie ganz schnell selber machen.

Der Vorteil ist, dass sie besser schmeckt und gesünder ist als ein Fertigprodukt.

Die Zutaten sind:

- 500 ml Saft (z.B. Apfelsaft, Kirschsft, Orangensaft ...kein Konzentrat)
- 6 Blatt Gelatine
- Zucker nach Geschmack (kann auch Süßstoff genommen werden)
- Zitronensaft

Die Zubereitung

Etwas Geschicklichkeit verlangt der Umgang mit Gelatine.

Grundsätzlich sollten die Angaben des Herstellers auf der Verpackung beachtet werden.

Verwendet werden kann Gelatine mit oder ohne Kochen. Ob Blatt- oder gemahlene Gelatine eingesetzt wird, ist jedem selbst überlassen.

Blattgelatine in kaltes Wasser einweichen. Kein warmes Wasser verwenden, da die Gelatine sonst flüssig wird. Die aufgeweichte Gelatine gut ausdrücken und im Topf auflösen.

Wichtig ist: Die Gelatine darf nicht kochen!

Zum Rühren keinen Schneebesen verwenden, die Gelatine schäumt sonst.

Ist die Gelatine aufgelöst, nach und nach kleine Mengen zum Saft geben und gut verrühren.

Die Gelatine muss gut mit dem Saft vermengt werden.

Dann die fertige Götterspeise kühl stellen und fest werden lassen.



Viel Spaß beim Nachmachen, wünscht euer Kita St. Dionysius Team! ☺