



WACKEL PUDDING

Kirschblüte & Jujube

Zutaten:

- 6 Blatt Gelatine
- 9 TL Tee (Art.-Nr. 11193 FT Kirschblüte-Jujube)
- 4 TL Zucker (Menge nach Belieben)

Zubereitung:

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Früchtetee mit 450 ml sprudelnd kochendem Wasser aufbrühen. Abgedeckt 8 Minuten ziehen lassen. Den Tee absieben. 4 TL Zucker und je 6 Blatt ausgedrückte Gelatine hinzugeben und verrühren. Masse in die Guglhupfformen füllen, 3-4 Stunden kaltstellen. Zum Servieren den Wackelpudding aus den Formen lösen und auf Teller stürzen. Dazu passt zum Beispiel Vanillesauce.