



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + Kühlzeit über Nacht

pro Portion: 2577 kJ, 616 kcal, 111,9 g Kohlenhydrate, 14,8 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 138 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

veggie

Zubereitung

Falls ihr euch das Hirn für das perfekte Grusel-Rezept zu eurer Halloween-Party zermartert: Jello-Brain mit beeriger Blutsuppe lässt Groß und Klein erschauern. Doch nur kurzzeitig, denn das Gehirn aus Gelatine, Kondensmilch, Marshmallows und Lebensmittelfarbe ergänzt durch die fruchtig-süße Suppe mit Äpfeln und Grießklößchen zaubert selbst dem finstersten Gast ein Lächeln auf die Lippen. Garantiert lecker, probiert das Rezept gleich aus!

Step 1:

Zuerst kannst du für das Jello Brain die Gehirnform mit etwas Öl einpinseln. Dann verrührst du die Gelatine mit 6 EL Kondensmilch in einem Topf. Kurz quellen lassen und unter ständigem Rühren die Gelatine erwärmen, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Nicht Kochen lassen! Dann vom Herd nehmen. Nun das Wasser mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe mischen, bis das Wasser schön rot ist. Dann einige Esslöffel von dem Wasser zur Gelatine geben und durchrühren. Das restliche Wasser langsam unterrühren. Jetzt gießt du die Masse in die Form, bis sie ungefähr $\frac{3}{4}$ voll ist. Zum Schluss die Marshmallows grob würfeln und die Stücke auf der Oberfläche verteilen. Vorsichtig in den Kühlschrank stellen und über Nacht fest werden lassen.

Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du für die Grießklöße Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und etwas Zitronenabrieb von der Zitrone aufkochen lassen. Dann rührst du den Grieß ein, bis eine feste Masse entsteht. Nun den Grieß vom Herd nehmen und die Eier einzeln unterrühren. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In dieser Zeit mit 2 Esslöffeln Grießnocken aus der Masse stechen. Nun die Klöße bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten im Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du für die Suppe Kirschsafte und Apfelsaft in einen großen Topf geben. Dann fügst du Zimtstangen, Nelken, Zucker und 1 EL Zitronensaft hinzu und lässt alles aufkochen. Jetzt kannst du die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochende Suppe geben. Nun unter ständigem Rühren die Suppe eindicken lassen. Als nächstes die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Dann kannst du die Zimtstangen und Nelken aus der Suppe entfernen und die Apfelspalten hinzufügen. Die Blutsuppe mit den Grießklößen auf Tellern anrichten. Zum Schluss das Jello Brain auf eine Tortenplatte stürzen und zur Blutsuppe servieren.

Zutaten

Für das Jello Brain:

1 Pck.	Gelatine, gemahlen und weiß
6 EL	Kondensmilch, 4 %
400 ml	Wasser
8	Marshmallows, weiß und groß
	Lebensmittelfarbe, flüssig und rot

Für die Suppe:

500 ml	Kirschsafte
2	Zimtstangen
75 g	Zucker
4	Gewürznelken
500 ml	Apfelsaft
2 EL	Speisestärke
1	Zitrone
2	Äpfel, klein

Für die Grießklöße:

125 g	Hartweizengrieß
250 ml	Milch
2 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
1	Zitrone, frisch
1 Prise	Salz

Sonstiges:

1	Gehirnform, Silikon
	Sonnenblumenöl, zum Einfetten