



# Limetten-Wackelpudding mit Kokossoße



## Zutaten

### Für den Wackelpudding:

1	Bio Limette
120 ml	Limettensaft
110 ml	Wasser
75 g	Zucker
	Lebensmittelfarbe, grün
4 Blatt	Gelatine
50 ml	Wasser
8	Kleeblatt Weingummis

### Für die Kokossoße:

150 ml	Kokosmilch
150 ml	Wasser
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Vanillepaste
2 TL	Stärke
2 EL	Wasser

### Sonstiges:

4	Dessertgläser (à 120 ml)
---	--------------------------

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 4-5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 254 kJ, 1063 kcal, 39,7 g Kohlenhydrate, 3,5 g Eiweiß, 8 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Passend zum St. Patrick's Day ist dieses Rezept herrlich grün. Mit nur wenigen Zutaten zauberst du ein herrliches Dessert mit Kultfaktor. Dafür wird Zucker in Limettensaft und Wasser zusammen mit vorab eingeweichter Gelatine aufgelöst und grüne Lebensmittelfarbe dazugegeben. Das Ganze kommt zusammen mit je zwei Kleeblatt-Weingummis und einer Limettenscheibe in kleine Dessert-Gläser und für ca. 5 Stunden zum Abkühlen in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit bereitest du eine leckere Kokossoße aus Kokosmilch, Vanillezucker und -paste zu. Serviere den mittlerweile fest gewordenen, leicht säuerlichen Wackelpudding zusammen mit der süßen Soße. Ein echter Geschmacks-Kick! So geht's!

### Step 1:

Zuerst wäschst du die Limette heiß ab und schneidest sie in Scheiben. Lege sie für später zur Seite.

### Step 2:

Für den Wackelpudding verrührst du den Limettensaft, das Wasser und den Zucker, bis dieser sich aufgelöst hat. Für die grüne Farbe rührst du noch etwas Lebensmittelfarbe nach Belieben unter.

### Step 3:

Nun gibst du die Gelatineblätter in kaltes Wasser und weichst sie ca. 5 Minuten ein. Erwärme währenddessen 50 ml Wasser. Achtung: Das Wasser darf nur lauwarm sein und nicht kochen. Nach den 5 Minuten drückst du die eingeweichte Gelatine aus und gibst sie in das warme Wasser und rührst so lange, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

### Step 4:

Gieße die Gelatine-Mischung in das Limetten-Zucker-Wasser und verrühre alles miteinander. Gib jeweils zwei Kleeblatt-Weingummis in Dessertgläser. Nun kannst du den Wackelpudding in die Gläser gießen und die Limettenscheiben in je ein Förmchen geben. Damit die Masse fest wird, stellst du sie jetzt für 4-5 Stunden in den Kühlschrank.

### Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du die Kokossoße zubereiten. Hierzu verrührst du die Kokosmilch mit Wasser, Vanillezucker und Vanillepaste in einem Topf und erhitzt alles. In einer weiteren Schale mischst du die Stärke mit dem kalten Wasser und rührst die Masse glatt. Sobald die Kokosmilch-Wassermischung kocht, gibst du die Stärkemischung dazu. Ziehe den Topf von der Herdplatte und rühre so lange, bis die Masse etwas andickt.

### Step 6:

Gieße die Kokossoße in eine Schale und lasse sie abkühlen. Sollte die Soße zu fest geworden sein, gib noch etwas Kokosmilch dazu. Anschließend kannst du den Wackelpudding zusammen mit der Kokossoße servieren.