

Zutaten Wackelpudding:

Bolero Pulver

1 Pck Gelatine

Zubereitung:

6 El Wasser von 500 ml Wasser abnehmen. Bolero nach Geschmack im restlichen Wasser auflösen. Gelatine in den 6 El Wasser anrühren und ein paar Minuten quellen lassen. Gelatine im Topf unter ständigem Rühren verflüssigen, nicht kochen! Topf von der Kochstelle und Bolero auf die Gelatine, durchrühren, ab in den Kühlschrank. Nach 1-2 Stunden ist der Wackelpudding fest.