Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Götterspeise mit Trauben & Kiwibeeren

Wie früher, nur etwas anders…

Wackelpudding, Götterspeise oder einfach nur Früchte in Gelee, das ist altbewährt. In den 70er Jahren waren solche eingebetteten Fruchtspeisen auf vielen Buffets zu finden.

Nun liegen diese Rezepte wieder im Trend, allerdings in abgewandelter Version. Statt tierischer Gelatine wird pflanzliches Agar-Agar verwendet. Zudem haben wir in Baden-Württemberg eine breite Auswahl an Früchten, die in Gelee gebettet, eine köstliche Liaison eingehen. In unserem heutigen Rezept habe ich zu süßen Trauben noch Kiwibeeren verwendet. Das passt farblich und geschmacklich hervorragend. Einfach mal ausprobieren. Wer möchte, setzt oben noch einen Klecks geschlagene Sahne und ein paar knusprige Nüsse.

Hier die heutige Rezeptur für unsere **„Götterspeise mit Trauben & Kiwibeeren“**:

Zutaten

- 500 g Apfel- oder Traubensaft
- 50 g Trauben

- 100 g Kiwibeeren
- Wer möchte: 40 g Honig oder Zucker
- 15 g Agar-Agar (Pulver)
- Saft und Abrieb einer Biozitrone
- Wer möchte: Etwas Vanillemark
- Zum Servieren: Geschlagene Sahne und ein paar gehackte Nüsse

Zubereitung

Apfel- und Zitronensaft mit Zitronenabrieb, Honig oder Zucker, Agar-Agar und Vanille aufkochen.

Die Kiwibeeren halbieren und mit den Trauben in den Fond geben. 1 Minute kochen, dann die Früchte in Gläser oder Schalen verteilen. Mit dem heißen Fond auffüllen.

Komplett erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Mit geschlagener Sahne und gehackten Nüssen servieren.