



Grüne Götterspeise mit Vanillesauce

Zeit gesamt
🕒 4h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|---------|
| Blattgelatine | 12 g |
| Apfelsaft | 450 ml |
| Bio Limetten | 1 St. |
| Honig | 50 g |
| Lebensmittelfarbe, grün | 0.25 TL |
| Weintrauben, hell | 200 g |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Milch | 350 ml |
| Brauner Zucker | 30 g |
| Speisestärke | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Apfel- und Limettensaft mit Honig verrühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen und auf 4 Gläser verteilen.
2. Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Hitze ca. 1 Min. unter Rühren auflösen. Etwas von der Apfelsaftmischung unter Rühren zufügen. Dann alles unter die übrige Flüssigkeit rühren. Auf die Gläser verteilen und im Kühlschrank min. 4 Std. fest werden lassen.
3. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, 300 ml Milch, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Anschließend Schote entfernen, Milch nochmals aufkochen. In einer Schüssel Stärke in übriger Milch anrühren, zur Vanillemilch geben, ca. 2 Min. köcheln und abkühlen lassen. Grüne Götterspeise mit Vanillesauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 227 kcal |
| Kohlenhydrate | 46 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 3 g |