



Kunterbunter Wackelpudding

Paul weiß, dass Conni gern Streifen mag. Und er mag gern Wackelpudding. Was liegt da näher, als sie mit einen Streifenpudding à la Hauser zu überraschen? Er ist ganz einfach zu machen. Allerdings brauchst Du Geduld dazu. Versuch es doch selbst einmal. Und: Der bunte Pudding passt perfekt zu jeder Geburtstags- oder Faschingsparty.



6 Stunden



Einfach



1 große Schüssel

Zutaten

Je eine Packung gelben, roten oder grünen Wackelpudding
Zucker nach Anweisung auf dem Wackelpudding

Das brauchst du noch

Eine große Puddingform, die sich gut stürzen lässt (oder zwei etwas kleinere)

Schritte

- 1** Koche die erste Packung Wackelpudding genau so, wie es auf der Anweisung steht.
- 2** Spüle die Puddingform einmal mit kaltem Wasser aus und fülle den Wackelpudding hinein. Nun musst Du warten, bis er fest ist. Vorher kannst Du nicht weitermachen. Aber während er abkühlt, kannst Du ja beispielsweise eine Fußballpartie mit Deinen Freund*innen einlegen.
- 3** Wenn der Pudding fest ist, kochst Du die nächste Packung nach Packungsanweisung und gießt den Pudding in die Puddingform auf den festen Pudding. Sie legt sich als zweite Schicht über die erste. Nun musst Du wieder warten, bis auch diese Schicht fest ist.
- 4** Dann kannst Du die dritte Packung Pudding kochen und in die Puddingform gießen. Nach dem letzten Abkühlen kannst Du Deinen kunterbunten Wackelpudding stürzen.