



Wackelpudding - Bowle

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 23 Std., 59 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 15 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 4 Limette(n)
- 2 Dose/n Ananas, kleine Stücke
- 2 Dose/n Pfirsich(e)
- 5 Kiwi(s)
- 1 Pck. Götterspeise (Waldmeistergeschmack)
- n. B. Zucker
- ¾ Flasche Weinbrand
- 1 Flasche Wodka
- 1 Flasche Wein, weiß
- 1 Flasche Sekt, halbtrocken

ZUBEREITUNG

Limetten abwaschen, in Stücke schneiden und in einen Eimer geben. Die Dosenfrüchte mit Saft dazugeben. Es ist für den Verzehr besser, wenn man die Pirsche in kleine Stücke schneidet. Hinzu kommen die Kiwis, die geschält und in Stücke geschnitten werden. Nun die 3/4 Flasche Weinbrand und ca. 2/3 des Wodkas auf die Früchte gießen. Abdecken und für mindestens einen Tag kühlstellen (je länger, desto besser... aber nicht zu lange). Den Wackelpudding wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten, allerdings wird hierbei ein Teil des Wassers durch den restlichen Wodka ersetzt. Nicht kochen lassen, nur heiß machen, sonst verdampft der Wodka. Wackelpudding in eine flache Auflaufform geben und kühlstellen. Nun wird der Läuterzucker zubereitet (wichtig, da sich der Zucker in der Bowle in "Normalform" nicht auflöst). Etwas Wasser, ca. 400 ml, in einen Topf geben und erhitzen. Zucker darin auflösen. Menge hierbei je nach Belieben, etwa 1:1. Läuterzucker abkühlen lassen. Wenn die Früchte gut durchgezogen sind, können die Vorbereitungen weitergehen. Den Läuterzucker zu den Früchten und dem Alkohol hinzugeben. Die Auflaufform, in der der Wackelpudding ist, mit warmen Wasser leicht anwärmen, damit sich der Pudding besser löst. Aus der Form kippen, in mundgerechte Stücke schneiden und auch in den Eimer geben. Jetzt nur noch den Wein und (kurz vor Verzehr) den Sekt hinzugeben. Die Menge des Weins und des Sekts variiert je nach Größe des Eimers. Falls noch etwas Wackelpudding-Pulver vorhanden ist (ca. 1 Esslöffel), einfach zu der Bowle hinzugeben und gut verrühren, das gibt einen leckeren Waldmeistergeschmack. Klingt vielleicht etwas zu stark, aber schmeckt fantastisch! Ich habe die Bowle mal an Silvester gemacht und seitdem werde ich ständig gebeten, diese Bowle zu machen. Ist also super angekommen! (Für den Morgen danach braucht man dann nur noch ein Glas Wasser und eine Aspirin)