

Hallo Zusammen!

Hier ist Martina Eickhoff aus der Werkstatt Im Heidkamp und das hier ist der neueste wertkreis-podcast.

Wer kennt ihn nicht aus seiner Kindheit: Den Wackelpudding! Kaum ein Kind, das ihn nicht mag und auch viele Erwachsene können sich dem Charme dieses Glibberzeugs nicht entziehen.

Die Meisten dürften ihn aus der Packung kennen, wo man den Inhalt nur noch mit Wasser und Zucker vermengen und erwärmen muss. Ganz einfach und herrlich. Der berühmte Lebensmittelproduzent aus Bielefeld nennt seine fertigen Portionen ja nicht umsonst Götterspeise. So kennt man es und so liebt man es, egal, von welchem Hersteller.

Was aber die wenigsten wissen, ist, dass es ganz leicht ist, Wackelpudding selber zu machen. Wirklich ebenso leicht, wie eine Packung aufzureißen und die Anleitung auf der Rückseite zu befolgen.

Ein Vorteil des selber Machens ist natürlich, dass man weiß, was drin ist. Denn meistens sind in den fertigen Packungen ja entschieden mehr Zutaten, als man für das Produkt eigentlich brauchen würde.

Und ein weiterer Vorteil ist, dass man in der Wahl der Geschmacksrichtung unglaublich flexibel ist! Denn für das Rezept stelle ich mich als erstes vor das Saftregal und wähle meinen Lieblingsaft! Ob Apfel- oder Orangensaft, Grapefruit oder Birne, Kirsche, Traube, Multivitamin, Holunder, schwarze Johannisbeere, Kinderpunsch oder sogar Kaffee: Wenn ich es mag, kann ich einen Wackelpudding draus machen. Vermutlich sogar aus Tomatensaft, sollte einen das reizen.

Ich habe schon mal Cola-Wackelpudding gemacht, aber der hat nicht so wirklich geschmeckt. Hat zumindest der Testesser behauptet. Ich habe bei der Geschmacksrichtung von vornherein gekniffen. Aber machbar ist es. Und Kiwi habe ich auch schon gemacht und der hat geschmeckt. Zumindest mir 😊.

Und wenn ich meinen Lieblingsaft von meinem Lieblingsobst in keinem Saftladen finde, habe ich immer noch die Möglichkeit, mir das Obst zu besorgen und den Saft selbst auszupressen. So habe ich schon Mandarinen-Wackelpudding gemacht. Der total lecker ist! Wobei ich letztens gesehen habe, dass es den Saft mittlerweile auch schon fertig zu kaufen gibt.

So, genug geschwärmt, jetzt will ich endlich erzählen, was man dafür alles benötigt:

600ml Saft und
10-12g Gelatine, je nach gewünschter Festigkeit

Ihr seht, die Zutatenliste ist wirklich kurz.

Gelatine kann man in gut sortierten Geschäften auch vom Rind bekommen und ansonsten ist Agar Agar die vegane Alternative. Dort findet man dann auf der Packung Angaben dazu, wieviel Agar Agar für diese Menge Saft verwendet werden muss, damit man die Konsistenz von Wackelpudding erhält. Für diese Saftmenge sollten es aber etwa 4Gramm sein, wenn

meine Nachforschungen richtig sind. Und während Gelatine NICHT aufkochen darf, ist es bei Agar Agar wohl so, dass es aufkochen MUSS. Aber auch dazu am Besten die Packungsbeilage gründlich lesen.

Bei sehr sauren Säften kann man noch etwas Zucker hinzufügen. Aber damit sollte man wirklich sparsam sein, denn der Clou daran ist ja, dass der Saft den Geschmack bringt und nicht der Zucker und künstliche Aromen.

Nun werden 100ml des Saftes erwärmt, die Gelatine darin aufgelöst und gut verrührt. Der Saft darf aber, wie schon erwähnt, auf keinen Fall kochen!

Die gelöste Gelatine wird nun in den restlichen Saft gegossen und gut umgerührt. Dann füllt man die Flüssigkeit in Schälchen oder kleine Weck- oder Schraubverschlussgläser und stellt sie zum Fest werden in den Kühlschrank. Das dauert dann ein paar Stunden.

Bei den Weck- und Schraubverschlussgläsern kann man noch heiß die Gummiringe und Deckel auflegen und die Klammern festmachen, bzw. nur den Deckel aufsetzen und fest zudrehen und dann in den Kühlschrank stellen. Dann kann man sie gut mitnehmen, ob zur Arbeit, zu einem Picknick oder als Gastgeschenk. Der Wackelpudding ist gekühlt etwa 5 Tage haltbar.

Ich hoffe, ihr habt Lust auf den besten Wackelpudding der Welt bekommen, nämlich euren eigenen! Viel Spaß beim Nachmachen!

Ich verabschiede mich für heute mit den besten Grüßen aus dem wertkreis und hoffe, dass wir uns bald wiederhören!

Mein Name ist Martina Eickhoff, das war unser wertkreis-Podcast, die Redaktion hat Steffen Gerz.