

Götterspeise

Als ich ein Kind war, gab es in unserer Familie an Geburtstagsfesten (mit Geburtstagskerzen!) und an Feiertagen als Dessert immer eine Götterspeise mit Vanillepudding aus dem Beutel.

Zutaten:

Früchtekompott oder Beeren nach Wunsch
Zwieback oder feine Scheiben von altbackenem Brot oder Löffelbiscuits
Vanillepudding aus dem Beutel
Milch
grob geraffelte schwarze Schoggi

Zubereitung:

In einer Glasschüssel den Boden mit Zwieback belegen und einen Teil des Kompotts oder der Beeren darüber geben. Dann abwechselnd wieder Zwieback und Kompott oder Beeren einfüllen.

Pudding nach Anleitung zubereiten.

Mit dem noch warmen, flüssigen Vanillepudding auffüllen und erkalten lassen.

Früher wurde die Schüssel mit einem Teller abgedeckt, um eine Haut auf dem kalten Pudding zu vermeiden. Heute kann man eine durchsichtige Folie von der Rolle satt auf den Pudding auflegen. Kurz vor dem Servieren die Folie entfernen und die Götterspeise mit der grob geraffelten schwarzen Schoggi bestreuen

Madeleine Jaggi