

„Schwabbelmelone“

Du brauchst:

Wassermelone
roten Wackelpudding
Mülschale
Wasser
Messer
Löffel

So geht's:

1. halbiere die Wassermelone
2. entferne das Fruchtfleisch der Wassermelone
3. rühre nun zwei Päckchen Wackelpudding an
(in einer Packung sind meistens zwei Päckchen!)
hierbei ist es wichtig nur die Hälfte oder weniger von der Wassermengenangabe zu nehmen!
4. stelle die Melonenhälfte auf eine Mülschale
→ damit diese nicht kippt - nun fülle die Masse in die Melonenhälfte
5. nun für mindestens 4 Std. abkühlen lassen /kalt stellen
6. nun lege die Melone mit der Öffnung auf ein Schneidebrett und schneide es langsam in der Hälfte durch. Man kann sehr gut kleine Häppchen abschneiden und als solche servieren →



Tipp: Hierzu passt wunderbar ein Obstsalat