



Schnelles, einfaches Waldmeister-Erdbeergelee im Kelch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, erfischend, für jeden Tag, schnell, einfach, nicht nur für Kinder

Zutaten

- 1 Tütchen handelsübliche Waldmeister-Götterspeise
- 500 ml Apfelsaft
- 80 g Zucker
- 400 g kleine Erdbeeren, geputzt, gewaschen, ohne Blüte

Zubereitungsart

Schritt1

Die Waldmeister-Götterspeise mit Apfelsaft statt mit Wasser und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten.

Schritt2

In Kelche oder Gläser geben, ca. 1 Stunde leicht gelieren lassen, erst dann die Erdbeeren hinein geben.

Schritt3

(Sonst würden sie sich am Boden absetzen, da ist eine Holzspieß hilfreich)

Schritt4

Wieder in den Kühlschrank geben, gut durchkühlen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmeckt mit Vanille Sauce, Gervais - Minze Schaum oder Vanille Sahne.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-einfaches-waldmeister-erdbeergelee-im-kelch/>