



## Wackel-Wabbel-Orangen-Wackelpudding

### Zutaten

Ca. 6 Orangen oder Clementinen, Äpfel, Birnen  
(keine Kiwis oder Ananas!!!)  
1 Stück Ingwer  
evtl. 1-2 EL Zucker  
5 kleine Blätter Gelatine  
Joghurt  
Vanilleextrakt oder Vanillezucker  
Schokolade

### Zubereitung

Die Gelatineblätter in Wasser einweichen. Das dauert ca. 2 Minuten, sie können aber auch länger im Wasser liegen. Währenddessen die Orangen auspressen. Ergibt insgesamt 600 ml. 300 ml in einem Topf erhitzen und nach Geschmack mit dem Zucker süßen. Gelatine darin auflösen den restlichen Saft dazugeben. Ingwer schälen, reiben und ausdrücken, den Saft (nur ein paar Tropfen) in den Saft geben. Über ein Sieb in kleine Gläser oder auch eine Schüssel abseihen. 1-2 Orangen filetieren und die Stücke in die Gläser bzw. Schüssel geben. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Joghurt mit Vanillezucker oder Vanilleextrakt cremig rühren auf die fest gewordene Gelatine geben. Schokolade darüberraaspeln.

Bon Appétit!

