

Erfrischender Wackelpuddingkuchen: Das einfache Rezept für den Sommer!

Entdecken Sie das erfrischende Rezept für Wackelpuddingkuchen – perfekt für Sommerfeste und unkompliziert in der Zubereitung.



Merkur, Deutschland - Der Wackelpuddingkuchen erfreut sich größter Beliebtheit als erfrischendes Dessert, besonders an warmen Tagen. Wie **Merkur** berichtet, ist die Zubereitung des Kuchens einfach und ganz ohne Backen, was ihn zur idealen Wahl für Sommerfeste, Gartenpartys oder Picknicks macht. Der Boden besteht aus knusprigen Löffelbiskuit und wird mit einer cremigen Füllung aus Quark und Frischkäse kombiniert.

Für die Zubereitung benötigt man lediglich einige sorgfältig ausgewählte Zutaten: 120 g Butter, 200 g Löffelbiskuit, 350 ml heißes Wasser, 1 Päckchen Götterspeise-Pulver (z.B. Waldmeister), 120 g Zucker, 300 g Frischkäse, 250 g Magerquark, 1 Päckchen Vanillezucker sowie 250 g Sahne. Auch

die Sahnehaube aus 150 g Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker und 2 TL Sahnesteif trägt zur Köstlichkeit des Desserts bei.

Zubereitung im Detail

Die Zubereitung des Wackelpuddingkuchens erfolgt in mehreren einfachen Schritten:

- Götterspeise mit Zucker und heißem Wasser anrühren und abkühlen lassen.
- Löffelbiskuits zerbröseln, mit geschmolzener Butter vermengen und in einer Kuchenform andrücken.
- Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillezucker und die abgekühlte Götterspeise vermengen.
- Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
- Die Creme auf den Boden geben und für eine Stunde kühlen.
- Die restliche Götterspeise auf der Creme verteilen und für drei Stunden kühlstellen.
- Die Sahnehaube zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Mit einer Gesamt-Kühlzeit von etwa vier Stunden wird der Wackelpuddingkuchen schnell zu einem Hit auf jeder Feier. Besonders erfreulich ist die Nährwertangabe von etwa 411 kcal pro Portion, was ihn zu einer relativ leichten Dessertwahl macht.

Variationen des Wackelpuddings

Die Möglichkeiten zur Variation des Rezepts sind vielfältig. Man kann unterschiedliche Geschmacksrichtungen von Götterspeise verwenden oder frische Früchte wie Erdbeeren oder Himbeeren hinzufügen. Laut **Einfach Backen** kann Wackelpudding auch auf verschiedene Weisen selbst zubereitet werden, beispielsweise durch die Verwendung von Gelatine. Hierbei werden Gelatineblätter in kaltem Wasser eingeweicht und in erwärmtem Saft gelöst, bevor die Mischung in Formen gefüllt und gekühlt wird.

Egal ob als Kuchen oder Pudding mit fruchtiger Beilage, dieses Dessert ist schnell gemacht und begeistert Groß und Klein. Seien Sie kreativ und variieren Sie Ihren Wackelpudding – die Rezeptur bietet Raum für individuelle Anpassungen und sorgt so für Abwechslung auf dem Desserttisch.

Details	
Ort	Merkur, Deutschland
Quellen	• www.merkur.de • www.einfachbacken.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de