



## DAS BRAUCHST DU:

**Für den Wackelpudding:** • 1 Packung weiße Blatt-Gelatine • 300ml Zitronen-Limo • blaue Lebensmittelfarbe

**Für die Creme:** • 250g Butter • 300g Frischkäse • 300g Puderzucker • Lebensmittelfarbe in Pink und Blau

**Für die Verzierung:** • Zuckerperlen in Blau und Rosa • ausgeschnittene Vorlagen von [lissypony.de/basteln](http://lissypony.de/basteln)

**Außerdem:** 4 kleine Gläser, Spritzbeutel mit Sterntülle, 4 Zahnstocher

PORTIONEN: 4 Gläser

ARBEITSZEIT: 1 Stunde

KÜHLZEIT: 2 Stunden

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥



**1** Als Erstes legst du **drei Blätter Blatt-Gelatine** in kaltes Wasser. Lass sie etwa **5 Minuten** einweichen.

**2** Gieße die **Zitronen-Limo** in eine **Schüssel**. Erwärme diese für etwa **40 Sekunden** bei **300 Watt** in der Mikrowelle. **Achtung:** Nicht zu heiß einstellen!

**3** Lass die **Gelatine** kurz abtropfen und lege sie dann in die **warme Limo**. Mit einem **Schneebeesen** verrührst du alles, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Dann rührst du **1-2 Tropfen Lebensmittelfarbe** in die **Limo-Mischung**, bis sie hellblau ist

**4** Jetzt verteilst du die **blaue Limo-Mischung** gleichmäßig in den **Gläsern**. Stelle diese anschließend für 2 Stunden in den **Kühlschrank**.

**5** Für die Creme verrührst du **Butter, Frischkäse** und **Puderzucker**. Die Mischung teilst du auf **zwei Schüsseln** auf. Färbe einen Teil in Pink und einen in Blau ein mit jeweils **4 Tropfen Lebensmittelfarbe**.

**6** Löffle abwechselnd **pinke** und **blaue Creme** in den **Spritzbeutel** mit **Sterntülle**. So entsteht beim Auftragen ein richtig toller **Perlmutter-Effekt!**

**7** Zum Schluss spritzt du die **Perlmutter-Creme** auf den **abgekühlten Wackelpudding** und verzierst sie mit **Zuckerperlen**. Dann nur noch die **Vorlagen** auf einen **Zahnstocher** kleben und hineinstecken.

*Fertig!*

Notizen:

.....  
.....



# Deine Vorlagen



**Tipp:**  
Klebe die  
Vorlagen vor dem  
Ausschneiden  
auf pinkes  
Tonpapier.

