

Bunte Snack-Trauben in Zuckermantel

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



- 3 -

Trauben jeweils mit einem Zahnstocher am Strunkende aufspießen. Erst in Wasser tauchen, dann umgehend mit einer der drei Wackelpuddingpulver-Sorten bestreuen. Erneut in Wasser tauchen und eine zweite Schicht Wackelpuddingpulver aufstreuen. Trauben im Kühlschrank aushärten lassen.

Zutaten für 2 Portionen

300 g helle Weintrauben
25 g Wackelpuddingpulver Zitrone
25 g Wackelpuddingpulver Himbeere
25 g Wackelpuddingpulver Waldmeister

Besonderes Zubehör

Zahnstocher

Deine Lieblingsfarbe ist bunt? Sehr gut. Wenn du außerdem noch gerne Weintrauben naschst, sind diese Trauben mit saurem Zuckermantel genau das Richtige für dich. Auch für Kinder ist die leuchtend bunte Obst-Knabberei ein riesen Spaß. Und das Beste: Alles was du brauchst sind Trauben, Wasser und Wackelpuddingpulver.

- 1 -

Trauben waschen und von Stielen befreien.

- 2 -

Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen.