

## Waldmeister Wackelpudding

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Waldmeister

500 ml Wasser

6 Blatt Gelatine

1 Spritzer Zitrone(n)

60 g Zucker

Den Waldmeister über Nacht welken lassen, z. B. aufhängen oder auf einem Tuch ausbreiten.

Das Wasser und den Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Waldmeister hinzufügen. Circa 20 Minuten ziehen lassen, einen Spritzer Zitrone hineingeben, die ausgedrückte Gelatine dazugeben, umrühren, fertig.

Die Masse in Gläser füllen und in den Kühlschrank geben. Der Wackelpudding braucht mindestens drei Stunden, um fest zu werden.

Lecker dazu schmeckt Sahne oder Vanillesoße.