

## BAUSTEIN 3: ANLEITUNG PUDDING

Für den Pudding kann Gelatine oder auch Agar-Agar verwendet werden. Gelatine ist tierischen Ursprungs und enthält meistens Bestandteile von Schweinen (dürfen allenfalls nicht alle Schülerinnen und Schüler essen).

Der Pudding sollte mindestens 1 Stunde abkühlen, noch besser über Nacht.

Falls sich der Pudding nicht aus dem Förmchen stürzen lässt: mit einem Messer sorgfältig vom Rand trennen oder ganz kurz in eine Schüssel mit heissem Wasser stellen.

Das Grundrezept kann problemlos variiert werden (anderer Fruchtsaft, frische oder tiefgekühlte Beeren dazugeben, Kräuter dazugeben usw.).

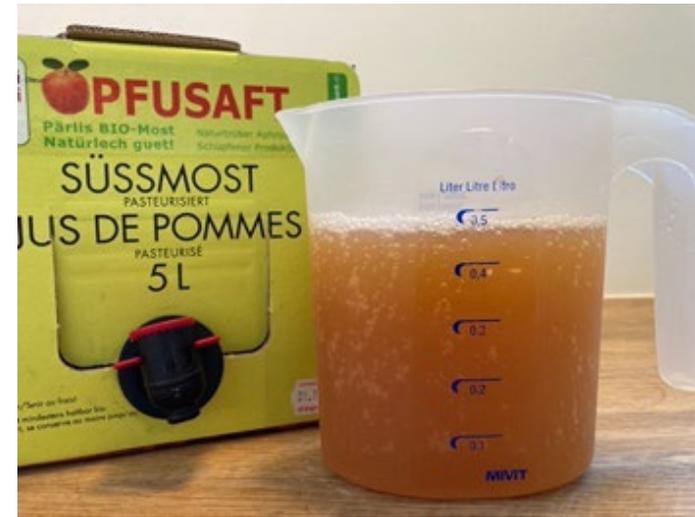
Alternativ kann auch eine Fertigpuddingmischung zum Anrühren verwendet werden (z. B. Vanille- oder Schokoladenpudding).

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Anleitung einmal mit und einmal ohne Text.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

1. Du brauchst: Apfelsaft, Agar-Agar, einen Messbecher, eine Pfanne, einen Schwingbesen, Förmchen



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

2. Gib 5 dl Apfelsaft in den Messbecher.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

3. Giesse den Apfelsaft in die Pfanne



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

4. Gib ein Päckchen Agar-Agar in die Pfanne.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

5. Rühre gut.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

6. Koche den Apfelsaft auf. Rühre immer gut.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

7. Fülle den Apfelsaft in die Förmchen.  
Lasse sie gut abkühlen.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

8. Stürze den Wackelpudding auf einen Teller.



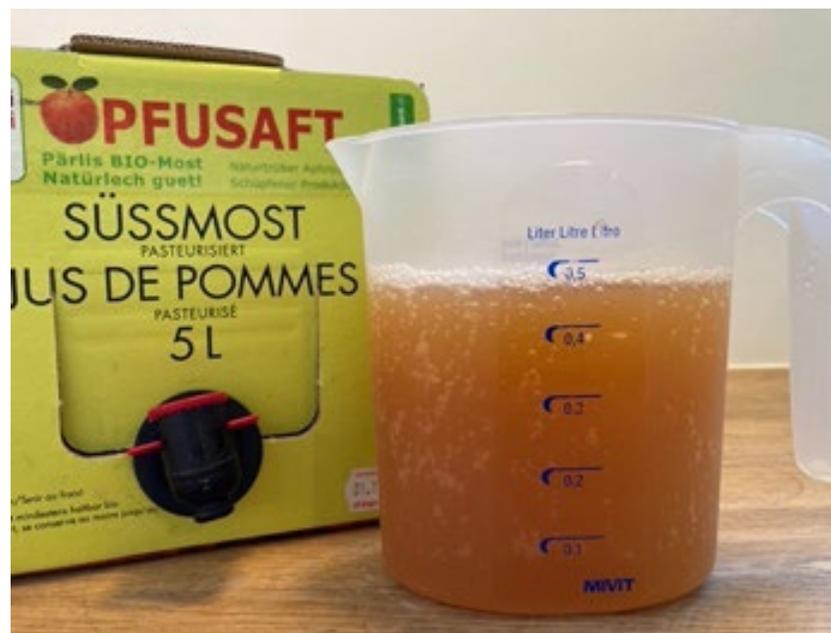
© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehmerr

9. Geniesse den Pudding.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

1.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

2.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

3.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Leinherr

4.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

5.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

6.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

7.



© Schulverlag plus AG, Fotos: Daniela Lehnerr

8.



© Schulverlag plus AG, Foto: Daniela Lehnert

9.