

Rezept Gummibärchen

Zutaten je Sorte

- 125 ml Fruchtsaft
- 8 Blatt Gelatine
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker



Zubereitung

Den Fruchtsaft abmessen und entweder direkt in einen Kochtopf oder einen tiefen Teller geben. Die Gelatine in den Saft drücken und quellen lassen. Anschließend den Zitronensaft hinzugeben. Sobald die Fruchtsäfte vorbereitet sind, stellen wir diese erst einmal zur Seite. Die Arbeitsfläche bereiten wir nun für den übernächsten Schritt vor: Gummibärchenförmchen (z. B. aus Silikon, alternativ Pralinenförmchen), die Pipetten (alternativ einen kleinen Trichter o. Ä.) sowie einen Topfuntersetzer hinstellen.

Nun können wir anfangen, die Fruchtsaft-Gelatine-Mischung auf dem Herd zu erhitzen. Vorsicht – NICHT KOCHEN! Sobald die Gelatine vollständig gelöst ist, kommt der Zucker hinzu. Wenn auch der aufgelöst ist, werden die flüssigen Gummibärchen in die Förmchen umgefüllt. Sobald alles befüllt ist, kommen die Gummibärchen noch für ca. 90 Minuten in den Kühlschrank. Sind sie fest? Gut, dann raus aus den Förmchen und ab in den Mund 😊 ...oder in ein Glas.

