

Gummibärchen selber machen

Das brauchst du:

- 300 g Obst
- 3 Päckchen Gelatine á 9 g
- ein Schuss Zitronensaft
- nach Belieben 1-2 EL Zucker



So geht's:

Für deine Gummibärchen pürierst du zuerst dein geputztes Obst. Gib es dann in einen kleinen Topf und füge einen Schuss Zitronensaft und die Gelatine zu.

Rühre alles kräftig um und lass die Gelatine im Erdbeermus für 5-10 Minuten ruhen.

Lege dir deine Gummibärchenformen oder Eiszwürfelform bereit und erwärme die Masse auf dem Herd unter beständigem Rühren - aber Achtung: die Gummibärchenmasse darf nicht kochen! Wenn sich die Gelatine aufgelöst hat, verteilst du die Erdbeermasse auf deine Silikonformen und stellst diese dann zum Festwerden in den Kühlschrank.

Da die selbstgemachten Erdbeer-Gummibärchen keine Konservierungsstoffe enthalten, solltest du sie im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

Lass es dir schmecken!

Vegetarische Alternative:

- 250 ml Saft oder püriertes Obst
- eine Silikon Gummibärchen Form oder Eiszwürfelform
- 6 Gramm Agar Agar (vegane Gelantine Variante)
- 2 TL Zucker
- optional: einen Spritzer Zitronensaft – so werden die Gummibärchen etwas „spritziger“
- Pipette

So geht's:

Für deine Gummibärchen pürierst du zuerst dein geputztes Obst. Dann mischst du das Obst mit dem Agar Agar in einer Schüssel und lässt es ein paar Minuten quellen. Jetzt stellst du einen Topf bei kleiner Hitze auf den Herd und füllst das Obst oder den Saft hinein und gibst den Zucker und gegebenenfalls die Zitrone dazu. Das ganze etwa fünf Minuten leicht köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und dann die Flüssigkeit mit der Pipette in die Förmchen füllen. Du solltest darauf achten, dass du das ganze relativ zügig in die Gummibärchen Formen oder Eiswürfelform füllst, da die Gelatine schnell hart wird. Jetzt stellst du die Gummibärchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Dann sollten sie so hart sein, dass du sie vorsichtig aus der Form lösen kannst. Am besten ist es aber, wenn du sie über Nacht im Kühlschrank stehen lässt.

Lass es dir schmecken!