

Gelee - Bonbons

Kategorien: Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ananas
4	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Agar-Agar
200	ml	Apfelsaft
200	Gramm	Zucker
60	Gramm	Zucker, feiner

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 2 Tage / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: ca. 40 kcal

Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und im Mixer fein pürieren. Den Zitronensaft unterrühren und alles durch ein Sieb streichen.

Das Agar-Agar mit etwas Apfelsaft verquirlen. Das Ananaspüree, den restlichen Apfelsaft und den Zucker aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 4 min. köcheln lassen. Die Agar-Agar-Masse einrühren und weitere 2 min. unter Rühren weiterköcheln. Alles 10 min. abkühlen lassen.

Eine flache Form mit Frischhalte- oder Alufolie auslegen, die Fruchtmischung hineingießen, fest werden lassen (ca. 2 Std.). Stürzen, die Folie abziehen und die Masse in Würfel schneiden, in dem feinen Zucker wälzen. Bei Zimmertemperatur noch 2 Tage trocken lassen.

Ein Bild ist bitte hier zu sehen : <http://bit.ly/1qlyIp9>

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.