

Gummibärchen 1

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

8	Blätter	Gelatine
2	Teel.	Honig, flüssiger
35	ml	Saft, nach Geschmack
20	Gramm	Zucker
1/4		Zitrone(n), den Saft davon
5	Tropfen	Lebensmittelfarbe
30	ml	Sirup

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 45 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Gelatine einweichen, ausdrücken, vorsichtig bei milder Hitze auflösen und Honig zugeben. Saft mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf auf kleiner Stufe ganz kurz heiß werden lassen, vom Herd nehmen. Lebensmittelfarbe, Sirup und Gelatine-Masse zugeben, gut verrühren und leicht abkühlen lassen.

Die Masse in Förmchen aus Silikon gießen (Eiswürfelrahmen eignen sich besonders gut!) und ein paar Stunden fest werden lassen. Am besten macht man die Gummibärchen am Vortag. Nach ca. 2 Stunden sollten sie aber so weit durchgehärtet sein, dass man sie vorsichtig aus der Form lösen kann. Zur Sicherheit den Fingertest machen. Wenn die Gummibärchen noch zu klebrig sind, lieber noch in der Form lassen, sonst gehen sie beim Herausnehmen kaputt.

Zum Herausnehmen vorsichtig den Rand der Gummibärchen von der Form zur Mitte ziehen, damit Luft nach unten durch kommt. Die Form von unten andrücken und leicht an den Gummibärchen ziehen. Normal sind sie stabil genug, dass sie dadurch nicht kaputt gehen.

Variation: Ich hab die Gummibärchen als Geburtstagsgeschenk gemacht. Statt Saft hab ich Cider genommen und in die Gummibärchen kleine Kleeblätter eingegossen. Sahen super aus und waren sehr lecker.

Bild ist hier zu sehen : <http://bit.ly/1S74CPG>

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann