

Gummibärchen 2

Kategorien: Kleinkinder, Diabetiker

Zutaten für: 1 Rezept

500	ml	Wasser
2	Pack.	Götterspeise, ungesüßt, nach Lieblingsgeschmack (Himbeer, Waldmeister, Zitrone...)
2	Pack.	Gelatine
1	Essl.	Süßstoff, flüssig Evtl. Zitronensaft

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 12 Std. / Schwierigkeitsgrad:
normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Wasser zum Kochen bringen und von der Herdplatte nehmen. Götterspeise und Gelatine zugeben und mit einem Schneebesen solange verrühren, bis alles gut gelöst ist. Mit dem Süßstoff und evt. Zitronensaft abschmecken. Die Speise 1-cm-dick in tiefe Teller, Eiswürfelbehälter, Backförmchen oder Kompottschalen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (8-12 Stunden). Gefäße kurz in warmes Wasser tauchen, damit sich die Speise vom Rand löst und auf ein Brett stürzen. Mit einem Messer oder Buntmesser Gummibärchen in Streifen oder Würfel schneiden oder mit kleinen Keksförmchen Tiere oder andere Figuren ausstechen. Die Gummibärchen im Kühlschrank aufbewahren. Für rote Gummibärchen (Himbeer- oder Kirschgeschmack) rote Gelatine, für grüne und gelbe (Waldmeister oder Zitrone) weiße Gelatine verwenden. Wer die Fruchtgummis noch fester möchte, kann mehr Gelatine nehmen.

Dies alles hat "0 BE".

Hier finden sie ein Bild : <http://bit.ly/1WpmU1q>

Quelle:

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