

# Gummibärchen

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

## Anleitung:

3 Tüten weiße gemahlene Gelatine in einen Kochtopf geben mit 18 Eßlöffeln kaltem Wasser verrühren, das Ganze ca. zehn Min. quellen lassen. Für die Form: Eine Packung Kartoffelstärke auf ein Blech schütten, glatt streichen, mit einer Stecknadel ein Gummibärchen aufspießen und damit die Formen ins Stärkebett drücken.

Den Topf mit der Gelatine auf eine Herdplatte stellen, erwärmen, die Masse löst sich jetzt richtig auf (nicht kochen lassen und nicht zuviel umrühren, sonst schäumt es zuviel). Wenn alles aufgelöst ist, etwas abkühlen lassen, 100ml Fruchtsirup hinzugeben, ein paar Spritzer Zitronensaft dazu- fertig. Mit einem Teelöffel in die Formen füllen, mindestens vier Stunden trocknen lassen.

(da öfter nach Gummibärchen gefragt wird, habe ich diese Anleitung aus dem HFS-Forum herauskopiert, sollte aber folgenden Zusatz dazu stellen: ich hab erst mal überlegt, ob ich antworten soll, da wir letztens Gummibärchen gemacht haben, diese aber absolut nicht unser Geschmack waren. Vielleicht probierst du es ja trotzdem (wir haben Himbeersirup genommen, das war s wohl nicht))

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann