

# Meine Gummibärchen

Kategorien: Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

## *SÜSS UND LECKER*

---

30	Gramm	Gelatinepulver
1	Pack.	Götterspeise, Pulver, Farbe nach Wahl
80	Gramm	Zucker
100	Gramm	Honig
1	Pack.	Speisestärke
1		Gummibärchen
4	Essl.	Wasser

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zuerst gebe ich das Gelatinepulver, das Götterspeisepulver und das Wasser in einen Topf und lasse die Mischung 15 Minuten zum Quellen stehen.

So stelle ich die "Gießformen" her: Erst gebe ich die Stärke in eine Form und streiche sie glatt. Dann spieße ich das Gummibärchen auf ein Holz- oder Plastikstäbchen auf und mache damit Abdrücke in die Stärke.

Jetzt mische ich den Zucker und 2 Esslöffel vom Wasser und bringe die Mischung zum Kochen. Dann erwärme ich die Götterspeisemischung (sie darf NICHT kochen). Ich schütte die Zuckermischung zur Götterspeisemischung, gebe den Honig dazu und verrühre gut. Jetzt gebe ich die Masse in die Gießformen und lasse sie abkühlen.

### Quelle:

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