

Tee - Gummibärchen

Kategorien: Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

100	ml	Schwarzer Tee
2	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Zucker (oder nach Geschmack mehr)
6	gestr. TL	Gemahlene Gelatine (oder 8 Blatt Gelatine)

Anleitung:

Den Tee mit Zucker und Zitronensaft verrühren und auskühlen lassen. Die Gelatine in einen kleinen Topf geben. Den kalten Tee hinzufügen und 5- 10 Minuten einweichen. Die eingeweichte Gelatine unter Rühren auflösen. (Die Gelatine darf nicht kochen). Die Masse in die Pralinenförmchen aus Silikon gießen, abkühlen lassen und für eine Stunde (oder ein paar Stunden) in den Kühlschrank stellen.

Quelle:

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