

Gummi - Bärchen

Kategorien: Bonbong, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

130	Gramm	Gelatine
200	Gramm	Wasser
120	Gramm	Wasser
400	Gramm	Sirup
400	Gramm	Sirup oder Invertzucker oder 330 g flüss. Honig Und 150 g Wasser
20	Gramm	Weinsäure oder 4 Eßl Zitronensaft

Anleitung:

Gelatine und 200 g Wasser werden in einem kleinen Kochtopf verrührt, 15 Minuten quellen lassen.

120 g Wasser und Zucker werden solange gekocht, bis sie 115 Grad erreicht haben. Hierbei brauchen Sie nicht so vorsichtig zu kochen es kann nicht so viel schiefgehen. Trotzdem, die richtige Temperatur muss eingehalten werden wegen der Zuckerkonzentration. Bei 115 Grad C ziehen Sie sofort den Topf vom Feuer. In der Zwischenzeit können Sie übrigens schon die gequollene Gelatine im Wasserbad schmelzen. Die Gelatinelösung darf dabei nicht heißer als 70-80 Grad C werden. Auf keinen Fall darf sie kochen, sonst verringert sich ihre Gelierfähigkeit.

In die 115 Grad C heiße Zuckerlösung giesst man zunächst den Fruchtsirup, z.B. Himbeer-, Kirsch-, Maracuja-, Grenadine-, Waldmeister-, Orange - oder Zitronensirup. Durch die Zugabe des Sirups kühlt sich die Temperatur so weit herunter, daß man anschliessend sofort die gelöste Gelatine dazugießen kann. Alles gut verrühren und auf kleiner Flamme warmhalten.

Zum Schluss gibt man noch Weinsäure oder Zitronensaft dazu, damit der fertige Weingummi richtig fruchtig-säuerlich schmeckt. Weinsäure gibt's übrigens in der Apotheke. Die ganze Mischung läßt man 5-10 Minuten auf dem Herd stehen, damit sie sich klärt. Dabei steigen die vielen kleinen Bläschen aus der Gelatinelösung nach oben und lassen sich als Schaum leicht abschöpfen. Dann füllt man die Masse in einen Trichter und giesst sie ins vorbereitete Stärkebett. Statt des Fruchtsirups können sie auch eine Mischung aus flüssigem Honig und Wasser verwenden. Das gibt sehr leckere Honigbärchen. Oder sie machen sich die Mühe und kochen Invertzucker - wie das geht, beschreiben wir anschliessend. Der Invertzucker schmeckt allerdings nur süß. Dazu müssen sie dann weiteres Aroma geben, z.B. kann man die Gelatine in 200 g Fruchtsaft statt Wasser lösen. Sehr interessant schmeckt auch starker Pfefferminztee. Viel Spass beim Ausprobieren!