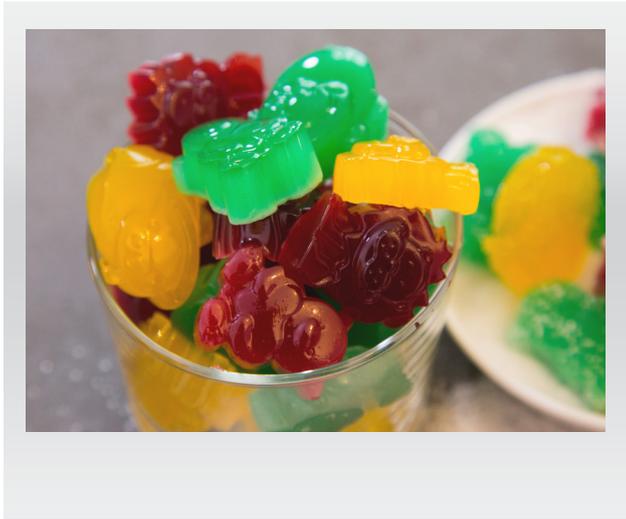




Gummitierchen



Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚
+ 60 Min. Kühlzeit

Je Portion: 114 kJ, 27 kcal, 5 g Kohlenhydrate,
2 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zutaten

Menge	
100 ml	Wasser
2 EL	Zucker
150 ml	Sirup, z.B. Erdbeere, Waldmeister, Orange
1 EL	Zitronensaft
60 g	Sofort-Gelatine
	Eiswürfel- oder Pralinenformen aus Silikon

Zubereitung

Step 1:

Zuerst kochst du das Wasser mit Zucker kurz auf. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Sirup einrühren.

Step 2:

Anschließend den Zitronensaft und die Gelatine dazugeben und kräftig verrühren. Falls sich zu viel Schaum gebildet hat, kannst du den Schaum vorsichtig abschöpfen.

Step 3:

Nun die Masse in kleine Förmchen (z. B. Eiswürfel- oder Pralinenförmchen) löffeln oder mit einer großen Spritze einfüllen und zum Erkalten an einen kühlen Ort stellen.

Tipp

Wenn du saure Gummitierchen magst, kannst du die fertigen Fruchtgummis mit Zitronensaft einpinseln und in einer Mischung aus Zucker und eine Prise Zitronensäure (gibt es in größeren Märkten in Pulverform) wenden.