



Vegane Gummitierchen aus Fruchtsaft



Rezeptinfo

Zutaten für 9 Tiere

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 159 kJ, 38 kcal, 9 g Kohlenhydrate, 391 g Eiweiß, 43 g Fett, 42 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zutaten

Für die Gummitiere

150 ml	Saft (z. B. klarer Apfelsaft, Rote Beeren oder Orangensaft)
50 g	1:3 Gelierzucker
12,5 g	Tapiokastärke
5-7 g	Agar-Agar Pulver

Sonstiges

Lebensmittelfarbe bei Bedarf
Silikonformen
Einfüllspritzen

Zubereitung

Du wolltest schon immer mal wissen, wie vegane Gummitiere hergestellt werden? Wir zeigen's dir! Unsere saftigen Gummitierchen sind frei von Gelatine und haben trotzdem eine tolle Konsistenz. Und das Tolle ist: die veganen Gummitiere benötigen nur wenig Zutaten und sind ganz schnell gemacht. Tolle Voraussetzungen für einen leckeren Snack! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Für unsere Gummitierchen gibst du zunächst 100 ml Saft, zusammen mit dem Gelierzucker und dem Agar-Agar Pulver in einen Topf. Wenn du eine besonders intensive Farbe haben möchtest, kannst du auch etwas Lebensmittelfarbe dazu mischen. In einer anderen Schüssel die Tapiokastärke mit 50 ml Saft anmischen.

Step 2:

Stelle den Topf auf den Herd und bringe die Flüssigkeit zum Kochen. Die Flüssigkeit ca. für 1 Minute sprudelnd kochen lassen, um zunächst das Agar-Agar zu aktivieren, dann nimmst du den Topf vom Herd, kippst die Tapiokamischung dazu und lässt nochmal alles für 1 Minute aufkochen. Dabei entsteht eine zähe, etwas schleimige Masse.

Step 3:

Jetzt nimmst du eine Spritze und die Silikonform zur Hand und befüllst die Form zügig mit der schnell aushärtenden Masse. Versuche beim Befüllen möglichst keine Luft in die Gummitiere zu blasen. Anschließend die gefüllten Silikonformen in den Kühlschrank stellen und für 30-60 Minuten vollständig auskühlen lassen.