



GUMMIBÄRCHEN

Zutaten & Rezept:

12 Blatt Gelatine

- Fülle eine kleine Teigschüssel zur Hälfte mit kaltem Wasser.
- Lass die Gelatineblätter nacheinander ins Wasser gleiten.
- Warte mindestens 5 Minuten.

1 dl Himbeersirup
2 KL Zitronensäure

- Vermische den Sirup mit der Zitronensäure in einer kleinen Pfanne.

½ KL Maizena
½ KL Zitronensäure

- Vermische Zitronensäure und Maizena in einer kleinen Schale.
- Lege ein Teesieb bereit.

Herstellung:

- Lies das Rezept genau durch. Hast du alle Zutaten?
- Schau dir das Video im Help-Point an.
- Stelle eine geeignete Form für die Gummibärchen bereit (zB. Pralinenform aus Silikon oder kleine, flache Glasschüssel).
- Koche den Sirup mit der Zitronensaft in der kleinen Pfanne kurz auf. Nimm die Pfanne vom Kochherd.
- Fische die Gelatineblätter aus dem Wasserbad. Drücke sie gut aus.
- Gib die ausgedrückten Gelatineblätter zum warmen Sirup. Gelatine darf **NIE** kochen!
- Verrühre die Masse bis es keine Gelatineklümpchen mehr hat.
- Fülle die warme Masse in die vorbereitete Form.
- Lass die Gummibärchen **30 min auskühlen**.
- Gib sie dann für **eine Stunde in den Kühlschrank**.
- Lege ein Backpapier auf den Tisch.
- Gib wenig von der Maizena-Mischung mit dem Sieb aufs Backpapier.
- Löse die Gummibärchen vorsichtig aus der Form.
Wenn du möchtest, kannst du mit Guetzli-Ausstechern Formen aus der Masse stechen.
- Drehe die fertigen Gummibärchen nochmals mit den Fingern in wenig Maizena.
Das Maizena verhindert, dass die Gummibärchen zusammen kleben.
- Räume die Küche sauber auf.



Hinweis: Fertige Gummibärchen sind gut verpackt mindestens eine Woche im Kühlschrank haltbar.

		https://youtu.be/FqQefHooVsU Gummibärchen selber machen (bluebumblebee)	4:18
--	--	---	------

