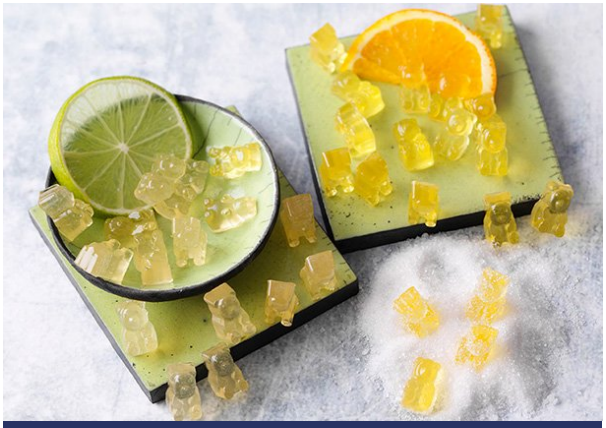
REZEPT FÜR VEGANE GUMMIBÄRCHEN



VEGANE GUMMIBÄRCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 80-90 Stück | 15 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 50 ml Fruchtsaft (siehe Tipps)
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 50 g Reissirup
- 1/2 Päckchen Zitronensäure (2,5 g)
- 2 gehäufte TL Agar-Agar (7 g; siehe Tipp)
- nach Belieben zum Wälzen SweetFamily Bio-Zucker

Außerdem

- Silikon-Förmchen für Gummibärchen plus Pipette

3281

ZUBEREITUNG

4	0	1	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück (bei 90) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Saft, Bio-Zucker, Sirup und Zitronensäure in einem kleinen Topf mischen. Agar-Agar unterrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit nichts ansetzt.

2. Vom Herd nehmen, ca. 1 Minute abkühlen lassen. Masse mit der Pipette zügig in die Silikonförmchen füllen und mindestens 5 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Gummibärchen aus den Förmchen drücken und nach Belieben in etwas Bio-Zucker wälzen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Tipps:

- Verwende Fruchtsaft, den du besonders gern magst oder lass dich von unseren anderen Gummibärchenrezepten inspirieren.

- Die Bindefähigkeit von Agar-Agar variiert von Hersteller zu Hersteller etwas. Wir haben mit einem Produkt gearbeitet, bei dem als vergleichbare Gelierkraft für 1 gehäuften TL 6 Blatt Gelatine angegeben ist.

- Manche Agar-Agar-Produkte im Supermarkt enthalten zusätzliche Zutaten und arbeiten mit anderen Mengenverhältnissen. Dann die Packungsangaben beachten und die erhöhte Menge verwenden, weil die Fruchtmasse sauer ist.

- Lässt man die Gummibärchen offen stehen, werden sie trockener und etwas fester.

- Wer mag, mischt den Zucker zum Wälzen mit 1 Msp. Zitronensäure, das gibt ein saures

Aroma auf der Zunge.

- Reissirup ist für das Rezept erforderlich, um die typische Konsistenz zu erzielen.