

Versuchsanleitung Gummibärchen

Geräte:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Topf | <input checked="" type="checkbox"/> Silikonformen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Löffel | <input checked="" type="checkbox"/> Waage |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kochplatte | <input checked="" type="checkbox"/> Litermaß |

Zutaten (pro Person):

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 60 g Gelatine | <input checked="" type="checkbox"/> Fruchtaromen |
| <input checked="" type="checkbox"/> 2 EL Zucker | <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelfarben |
| <input checked="" type="checkbox"/> 200 ml Wasser | <input checked="" type="checkbox"/> 1 TL Zitronensaft |

Durchführung:

1. In einem kleinen Topf Zucker und Wasser verrühren und die Masse aufkochen lassen.
2. Nun den Zitronensaft und die Gelatine mit dem nicht mehr kochenden Zuckerwasser vermischen. Wichtig: Schnell und kräftig rühren, um Gelatine-Klümpchen zu vermeiden.
3. Mit wenigen Tropfen Aroma und Lebensmittelfarbe anfangen und nach Bedarf steigern.
4. Sollte sich beim Rühren sehr viel Schaum bilden, einfach mit einem Löffel abschöpfen.
5. Wenn die Gummibärchenmasse fertig ist, kann sie in die Silikonformen gefüllt werden.
6. Nach 2 bis 12 Stunden sind die Bären ausgehärtet, können mit Fingern oder einer Pinzette aus der Silikonform geholt werden. Ein wenig Stärke verhindert ein Zusammenkleben.

Tipp: Alternativ Sofort-Gelatine verwenden, das erspart das Kochen und die lange Aushärtezeit.