REZEPT FÜR MARACUJA-GUMMIBÄRCHEN

MARACUJA-GUMMIBÄRCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 80-90 Stück | 20 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (9 g, oder 5 Blatt Gelatine)
- 50 ml Maracujanektar
- 50 g Reissirup
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1/2 Päckchen Zitronensäure (2,5 g)
- nach Belieben zum Wälzen SweetFamily Bio-Zucker

Außerdem

- Silikonförmchen für Gummibärchen plus Pipette

3021

ZUBEREITUNG

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

1. Gelatine im Nektar ca. 5 Minuten einweichen.

2. Sirup, Bio-Zucker und Zitronensäure bei mittlerer Hitze aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln, bis sich der Zucker auflöst. Kurz abkühlen lassen, dann eingeweichte Gelatine unterrühren und darin auflösen. Masse zügig in die Silikonförmchen füllen und ca. 2 Stunden 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:

- Wenn sich die Gelatine in der Zuckermischung nicht schnell auflöst, das Ganze unter Rühren nochmal leicht erwärmen, es darf aber nicht kochen, dann bindet die Gelatine nicht mehr.

- 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.