REZEPT FÜR SAURE HIMBEERSTREIFEN

SAURE HIMBEERSTREIFEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Streifen | 25 Min. | + Auftau- und Gelierzeit

Zutaten

- 75 g TK-Himbeeren
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (9 g, oder 5 Blatt Gelatine)
- 50 g Reissirup
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1/2 Päckchen Zitronensäure (2,5 g)

Zum Verzieren:

- 1 Bio-Limette
- ca. 3 EL SweetFamily Bio-Zucker
- 1-2 Msp. Zitronensäure

2628

ZUBEREITUNG

38	1	9	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren auftauen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und 50 g abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gelatine verrühren und ca. 5 Minuten einweichen. Ein kleines Blech oder eine Platte mit einem Rand (ca. 30 x 20 cm) mit Backpapier oder einer Silikonmatte belegen.

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 auf dem Backpapier oder der Silikonmatte dünn verteilen (das geht gut mit einer Winkelpalette oder durch vorsichtiges Hin- und Herbewegen des Bleches). Mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank fest werden und trocknen lassen.

3. Limette waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Mit Zucker und Zitronensäure mischen. Himbeermasse in ca. 15 Streifen (ca. 2 cm breit) schneiden und vom Backpapier ablösen. In der Zuckermischung wenden und aufrollen.

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.

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