REZEPT FÜR SAURE SCHLANGEN

SAURE SCHLANGEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 25 Stück | 20 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (9 g, oder 5 Blatt weiße Gelatine)
- 50 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 50 g Reissirup
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Zitronensäure (5 g)
- blaue, grüne oder rote Lebensmittelfarbe

Außerdem

- Silikonförmchen für die Schlangen plus Pipette
- zum Wälzen ca. 2 EL SweetFamily Unser Feinster

2432

ZUBEREITUNG

20	0	5	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Gelatine im Zitronensaft ca. 5 Minuten einweichen.

2. Sirup, Zucker und ½ Päckchen Zitronensäure bei mittlerer Hitze aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd ziehen, mit ca. ¼ TL Lebensmittelfarbe einfärben. Gelatine unterrühren und darin auflösen. Masse mit der Pipette zügig in die Silikonförmchen füllen. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Zucker zum Wälzen mit übriger Zitronensäure in einer kleinen Schale mischen. Schlangen aus den Formen lösen und nach Belieben darin wälzen.

Tipp:

Für mehrfarbige Schlangen Formen nur teilweise mit der Masse füllen und ca. 2 Stunden gelieren lassen. Dann Rezept erneut mit kontrastierender Farbe zubereiten, die Formen entsprechend auffüllen und ganz gelieren lassen.