

MEINE ERSTEN GUMMIBÄRCHEN



SweetFamily





Liebe Kinder,

ihr mögt Gummibärchen sicherlich genauso gerne wie wir: sauer mit Apfel- oder Limettengeschmack, etwas süßer in Zucker gewälzt oder fruchtig-exotisch nach Maracuja schmeckend.

Aber wisst ihr eigentlich, dass man Gummibärchen auch selbst machen kann? Das Tolle daran ist, dass ihr genau die Fruchtsäfte verwenden könnt, die ihr am allerliebsten mögt. Für den Start schlagen wir Apfelsaft vor, der ist nicht zu sauer und schmeckt in Gummibärchen einfach lecker. Später könnt ihr es nach Lust und Laune mit anderen Säften probieren. Nebenbei erfahrt ihr Wissenswertes über die Zutaten der Gummibärchen und woher der Zucker überhaupt kommt.

Viel Spaß wünscht euch dabei das SweetFamily- Team von Nordzucker!



MEINE ERSTEN GUMMIBÄRCHEN

Die Zutaten (für 80-90 Stück):

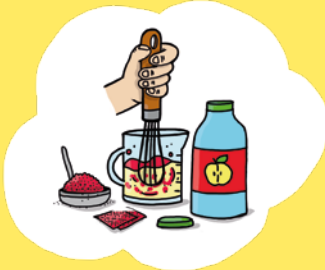
1 Päckchen gemahlene Gelatine (9 g oder 5 Blatt Gelatine) • 50 ml Apfelsaft • 50 g SweetFamily Bio-Zucker • 50 g Reissirup • 1/2 Päckchen Zitronensäure (2,5 g) • nach Belieben SweetFamily Bio-Zucker zum Wälzen

Das braucht ihr:

Silikonformen für Gummibärchen plus Pipette (aus dem Küchenfachgeschäft oder Internet) • Brett oder flache Teller • Waage oder Messbecher • Schüsseln, Schneebesen, Kochtopf, Kochlöffel • Topfuntersetzer, Topflappen

1. Bevor es los geht

Erstmal die Hände gut waschen. Dann die Zutaten, Gefäße und weitere Utensilien bereitstellen (Silikonform mit Pipette auf ein Brett oder einen Teller).



3. Die Zuckerlösung aufkochen

Bio-Zucker, Reissirup und Zitronensäure abwägen und in einen kleinen Topf geben. Die Mischung aufkochen (mittlere Hitze), dabei immer wieder umrühren. Wenn die Masse kocht, lasst ihr sie etwa 1 Minute weiter köcheln, bis sich der Zucker auflöst und die Mischung durchsichtig ist. Den Topf vom Herd ziehen und auf eine hitzefeste Unterlage stellen. Etwa 1 Minute warten.

2. Die Gelatine auflösen

Gemahlene Gelatine und den Apfelsaft verrühren (am besten mit einem Schneebesen) und ca. 5 Minuten quellen lassen. Verwendet ihr Blattgelatine, achtet darauf, dass die Blätter ganz in den Saft eingetaucht sind und ihr mindestens 5 Minuten wartet.





4. Jetzt alles verrühren

Die eingeweichte Gelatine mit dem Saft in die noch heiÙe Zuckerlösung gieÙen und mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

5. Formen füllen

Nun die Masse mit einer Pipette zügig in die Gummibärchen-Silikonform füllen. Sollte die Masse dabei im Topf schon fest werden, könnt ihr sie unter Rühren nochmal leicht erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Aber Achtung: Dabei darf sie nicht kochen, sonst wird die Gelatine nachher nicht mehr fest!



6. Kühlen und Geduld haben

Silikonform mit Brett (oder Teller) darunter vorsichtig in den Kühlschrank stellen und ca. 2 Stunden fest werden lassen.

7. Herauslösen und fertig

Wenn die Gummibärchen fest geworden sind, könnt ihr sie herausdrücken. Sind die ersten dabei noch zu klebrig, stellt die Form noch etwas länger in den Kühlschrank.

TIPP:

Nach Belieben etwas Bio-Zucker in eine kleine Schale geben und die Gummibärchen darin wenden. Schön sauer auf der Zunge prickeln sie, wenn ihr den Zucker vorher mit einer Messerspitze Zitronensäure mischt.

Weitere Ideen und Tipps unter

www.sweet-family.de/rezpte



WUSSTEST IHR SCHON, ...

... wofür ihr die einzelnen Zutaten braucht?

Der Saft gibt Geschmack und Farbe, außerdem braucht ihr die Flüssigkeit, damit die Gelatine darin einweichen kann. Experimentiert mit unterschiedlichen Säften, die ihr gerne mögt.



Der Bio-Zucker macht die Gummibärchen so lecker süß.



Die Zitronensäure sorgt zusammen mit dem Saft für den säuerlichen Geschmack.



Weil man Reissirup viel leichter im Laden bekommt, haben wir den Glukosesirup, der in gekauften Gummibärchen steckt, durch ihn ersetzt. Reissirup gibt den Gummibärchen das besondere Mundgefühl und die klare Konsistenz.

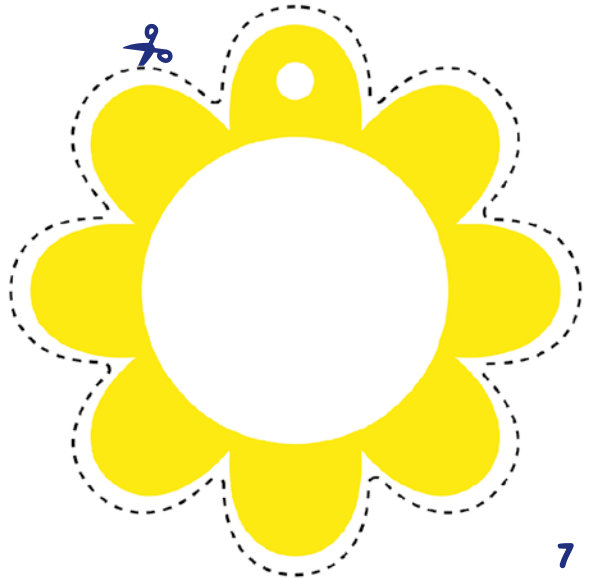
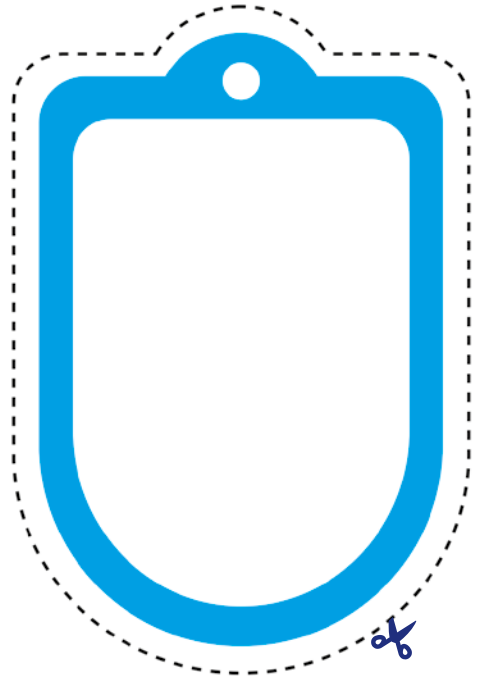
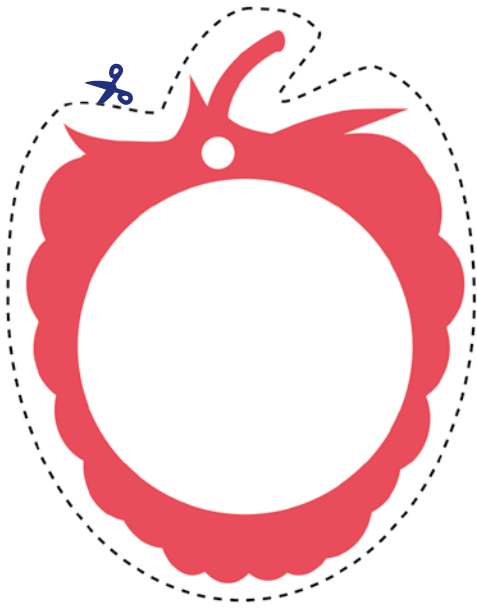


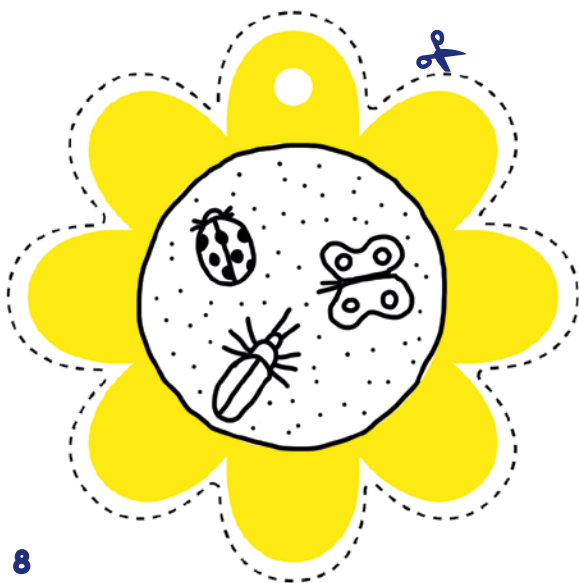
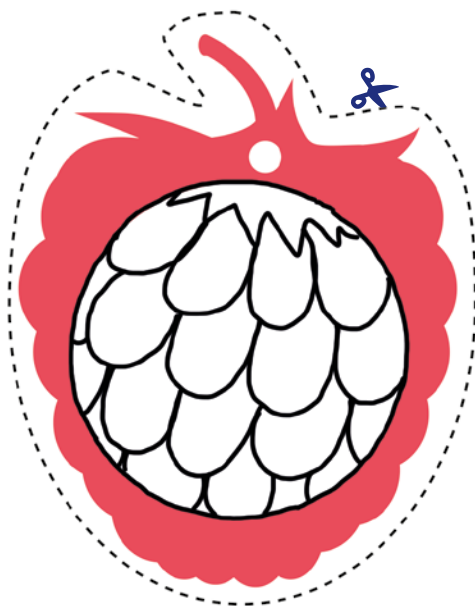
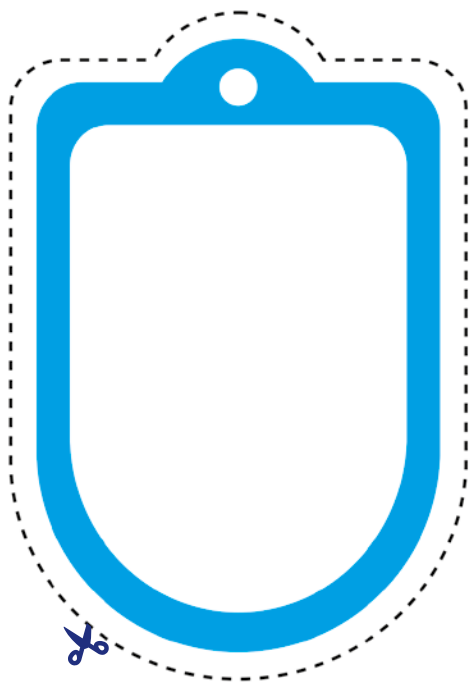
Die Gelatine sorgt dafür, dass die ganzen Zutaten sich verbinden, im Kühlschrank fest werden und die typische, gummiartige Konsistenz bekommen.



TIPP: Wenn ihr euch vegetarisch ernährt, könnt ihr die Gelatine durch Agar-Agar ersetzen, das aus Algen gewonnen wird. Das gelingt auch ganz einfach (seht unser Rezept dafür unter www.sweet-family.de), aber die Gummibärchen bekommen dann einen etwas anderen Geschmack und eine andere Konsistenz.

ANHÄNGER FÜR EURE GUMMIBÄRCHEN





VON DER ZUCKERRÜBE ...

1. Ca. 200 Tage wachsen die Zuckerrüben auf den Feldern unserer Landwirte ...



2. ... und werden nach der Ernte in unsere Zuckerfabriken gebracht.



3. Dort werden sie gewaschen und in Zuckerrübenschnitzel zerkleinert.



4. Mithilfe von heißem Wasser wird diesen Rübenschnitzeln der Zucker entzogen.



5. Das Zuckerwasser wird immer weiter eingedickt, bis erst ein Sirup entsteht und später Zuckerkristalle wachsen.

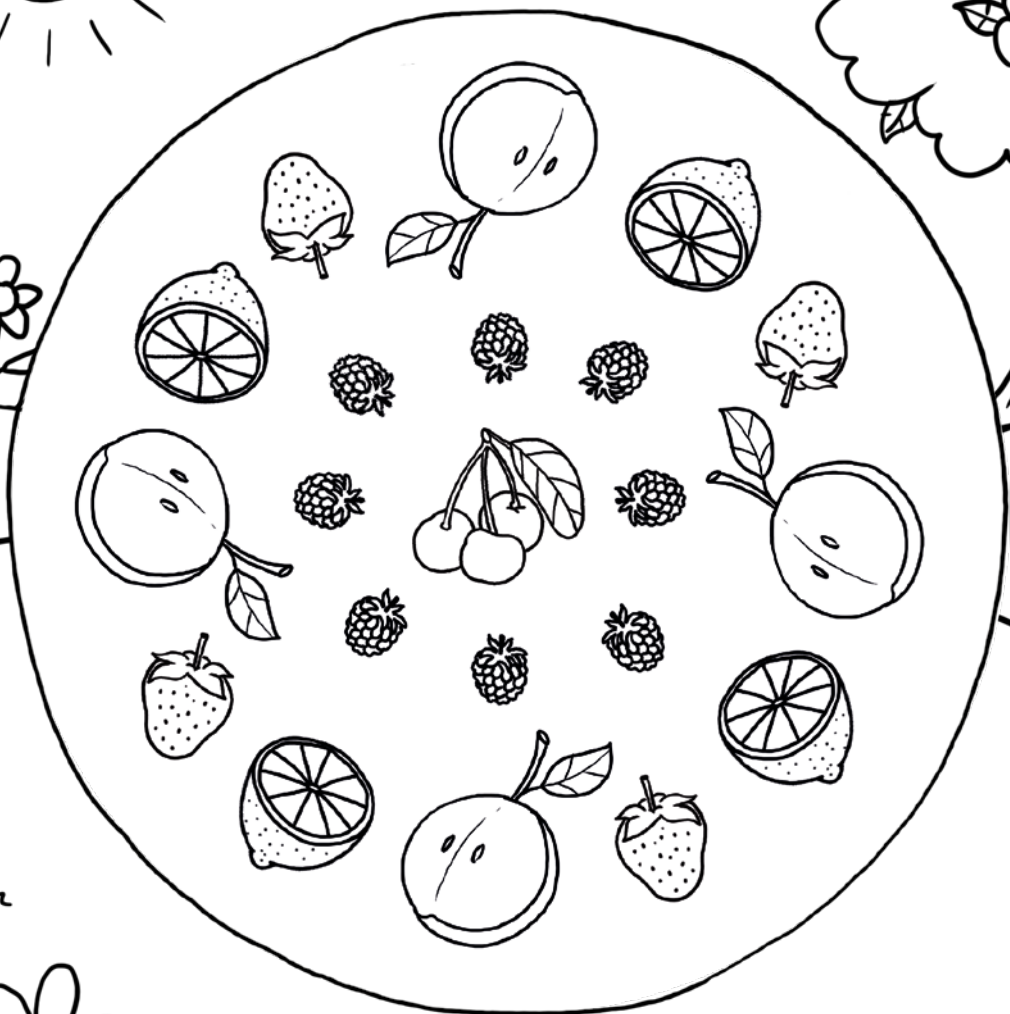


DE-ÖKO-003

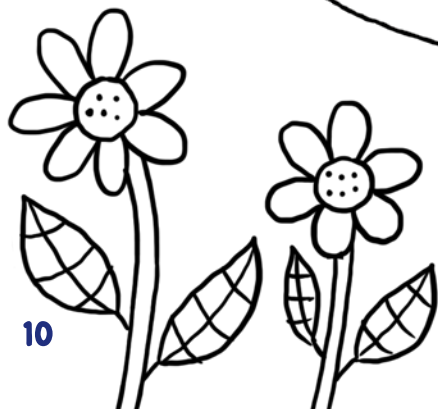
6. Die Zuckerkristalle werden nochmal geschleudert, wodurch die Zuckerkristalle vom Sirup getrennt werden. Der fertige Zucker wird zum Schluss in Tüten abgefüllt.

... IN DIE ZUCKERTÜTE 9

MALT AUS!



M





MEINE ERSTE MARMELADE

Du hast noch nie Marmelade selbst gekocht?
Wir helfen dir dabei mit vielen Tipps und
leckeren Rezepten.

Spaß an mehr?
Wenn du Spaß in der
Küche hast, dann versuche
doch mal selbstgemachte
Marmelade.

Tipps für die erste Marmelade



Unter www.sweet-family.de findet ihr:

- Leckere Rezepte und wichtige Tipps
- Informationen zu unseren Produkten
- Wissenswertes rund um den Zucker
- Unseren praktischen Etikettengestalter
- ... und dieses Malbuch

Für weitere Fragen erreicht ihr uns
unter **0531 2411-441** oder
kontakt@sweet-family.de



Wir sind auch bei:





www.sweet-family.de

Nordzucker AG
Küchenstraße 9
38100 Braunschweig