

HIMBEERHERZCHEN



HIMBEERHERZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 50 Stück | 20 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)
- nach Belieben zum Wälzen SweetFamily Bio-Zucker

Außerdem

- Silikonförmchen für Herzchen plus Pipette



425

ZUBEREITUNG

7	0	2	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren auftauen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. 50 g abwiegen, mit Gelatine verrühren und 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 mit einer Pipette zügig in die Silikonförmchen füllen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Herzchen aus den Förmchen drücken und nach Belieben in etwas Bio-Zucker wälzen. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Tipps:

- Selbstverständlich könnt ihr die Herzchen in der Himbeersaison auch mit frischen Beeren zubereiten.

- 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 Herzchen 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

HIMBEERHERZCHEN

die typische Konsistenz zu erzielen.

Obst: Himbeer