Gummibärchen selber machen

Hier findest du ein Rezept wie du mit Kindern Gummibärchen machen kannst.

Mit diesem Rezept kann man sich endlich die Gummibärchen machen, die einem am besten schmecken, vorausgesetzt, die Zusammensetzung hier schmeckt einem tatsächlich hervorragend. Wenn Ihr das in der Jungschar ausprobieren wollt, braucht Ihr eine ganze Menge von leeren Pralinen-Schachtel o.ä. - da ist Sammeln angesagt!

Material

- 130g Gelatine
- 470ml Wasser
- 400g Zucker
- 400ml Sirup oder 330g flüssiger Honig
- 20ml Weinsäure oder 4 EL Zitronensaft.

Zubereitung

1. Gelatine mit 200ml Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und 15 min. quellen lassen. Dann im Wasserbad langsam schmelzen. Es darf nicht kochen!
2. 120 ml Wasser und 400 g Zucker verrühren und aufkochen, Topf von der Platte nehmen.
3. Den Sirup oder Honig-Wasser-Gemisch unterrühren.

4. Anschließend die aufgelöste Gelatine und den Zitronensaft beigießen und kräftig rühren.
5. Nun braucht die ganze Masse 5-10 Minuten auf einer warmen Herdplatte zum Ausruhen. Wieder gilt: nicht kochen, nur warmhalten.
6. Danach den gebildeten Schaum auf der Oberfläche abschöpfen. Löffelweise wird die Masse in vorbereitete Milkaherzen-, Adventskalender-, Pralinen-...Formen gefüllt und einige Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen.

Hinweis

Noch ein **Tipp** für die Küchenbenutzer: Das gebrauchte Geschirr gleich in warmes Wasser einweichen und Arbeitsflächen und Finger gründlich abwischen. Die warme Masse klebt wie Klebstoff und läßt sich in geliertem Zustand nur noch mit Mühe entfernen.

Vorsicht beim Herauslösen! Erst wenn die Masse wirklich durch und durch geliert ist!!!

Falls die Gummitiere je den Weg in ein Verpackungstütchen schaffen sollten, vorher leicht mit Stärkemehl bestäuben.Sonst gibt es Gummitiere am Stück und das wäre schade um die Mühe!

Bildnachweis

- Titelbild: pixelio.de / xafia

Quellennachweis

- Idee: Juropaarchiv, www.juropa.net