

Gummibärchen



ZUBEREITUNG

Mischen Sie den Saft und die Gelatine in einen kleinen Topf und lassen Sie die Menge 5-10 Minuten ruhen.

Erwärmen Sie die Mischung zusammen mit der Galaktose und der Zitrone unter ständigem Rühren, die Flüssigkeit darf nicht kochen.

Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, füllen Sie die Menge in kleine Silikonförmchen füllen und in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN

für dunkelrote Gummibärchen

50 ml Heidelbeersaft, ohne Zucker

2,5 TL Gelatinepulver

1 EL Galaktose

Zitrone nach Wahl

für rote Gummibärchen

50 ml Himbeersaft, ohne Zucker

2,5 TL Gelatinepulver

1 EL Galaktose

Zitrone nach Wahl

Für gelbe Gummibärchen

50 ml Apfelsaft

1 Prise Kurkumapulver

2,5 TL Gelatinepulver

Zitrone nach Wahl

Dauer:

Ca. 20 min

Rezept von:

Doctor's Kitchen Talk