

Gummibärchenrezept

Gummibärchen - so kommen sie auf die Welt

Die Zutaten:

Lösung 1:

130 g Gelatine und 200 g Wasser

Lösung 2:

400 g Sirup, 400 g Invertzucker oder 330 g Honig oder (nochmals 400 g Sirup), insgesamt ca. 800 g Zucker, 120 g Wasser, 20 g Weinsäure oder 4 Esslöffel Zitronensaft, Lebensmittelfarbstoff

Stärkepulver (für das Stärkebett), Alufolie, Backblech

Zubereitung:

Lösung 1:

Die Gelatine (Blätter oder Pulver) wird in einem kleinen Kochtopf in 200 g Wasser gegeben. Dann 15 Minuten quellen lassen. Die gequollene Stärke wird bei max. 75 ° C gelöst. Diese Temperatur darf nicht überschritten werden, ansonsten verringert sich die Gelierfähigkeit!

Lösung 2:

Die verschiedenen Zuckersorten werden in der angegebenen Wassermenge gelöst. Dazu wird die Lösung zum Kochen gebracht. Nach Abkühlung auf unter 70 ° C werden die Lösungen zusammengemischt und umgerührt (homogenisiert).

Zum Schluss gibt man das Säuerungsmittel (Weinsäure oder Zitronensaft) hinzu, anschließend kann die fertige Mischung mit einem Lebensmittelfarbstoff angefärbt werden. Diese Mischung bleibt einige Minuten bis zum Klarwerden stehen.

Mit einem Gummibärchen aus der Tüte kann man nun Vertiefungen in das Stärkebett (mit Alufolie ausgekleidetes Backblech, flächig mit Stärkepulver gefüllt) drücken. In die so entstandenen Gussformen wird die Mischung mit Hilfe eines Trichters (oder 15 ml Spritzen) vorsichtig eingegossen.

Die Fruchtgummis müssen noch mindestens drei Stunden ruhen. Anschließend werden sie ein wenig mit Stärkepulver bestäubt, damit sie nicht zusammen kleben.