

# „Macht Kinder froh – und Erwachsene ebenso!“

## Gummibärchen selbst gemacht

Gummibärchen aus Eigenproduktion? Wenn Sie Süßigkeiten-Selbstversorger werden möchten, bieten sich entweder Bärchen- oder andere kleine Ausstechförmchen an oder Sie gießen Ihre Gummibärchen-Masse lauwarm in die leeren Formen von Schoko-Adventskalendern oder Pralinenschachteln. Vorher einölen! Hier steht, wie's geht:

### Benötigte Zutaten:

- ▶ 500 ml Apfelsaft
- ▶ 1 Päckchen Götterspeise zum Kochen
- ▶ Zucker nach Packungsanweisung
- ▶ 2 Tüten gemahlene Gelatine
- ▶ 1 Spritzer Zitronensaft
- ▶ für rote Gummibärchen (Himbeere, Kirsche) rote Gelatine
- ▶ für grüne und gelbe Gummibärchen (Waldmeister, Zitrone) weiße Gelatine

### Benötigte Materialien:

- ▶ Topf
- ▶ Schneebesen
- ▶ Tasse
- ▶ Löffel
- ▶ Auflaufform oder Backblech
- ▶ Ausstechförmchen oder Einfüllförmchen

### Und so wird's gemacht:

In einer Tasse das Götterspeisenpulver, den Zucker und das Gelatinepulver vermischen, mit 6 Esslöffeln Apfelsaft klümpchenfrei glatt rühren. Den restlichen Apfelsaft und Zitronensaft im Topf erhitzen. In der Zeit die Auflaufform kalt abspülen. Kurz bevor der Apfelsaft kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen und die Zutaten einrühren. Wenn sich alles gelöst hat, ca. 1cm hoch in die Auflaufform gießen. Die abgekühl-



te Flüssigkeit im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Boden der Auflaufform dann kurz in heißes Wasser tauchen und die Masse auf eine Plastikunterlage stürzen. Ebenso mit den Förmchen zum Einfüllen verfahren.

Aus der Masse Figuren mit den Ausstechförmchen ausstechen. In Frischhaltedosen im Kühlschrank aufbewahrt sind sie ca. eine Woche haltbar. Wenn sie nicht vorher aufgegessen sind ... ■

