

Rezept

Apfelsaft-Gummibärchen

Ein Rezept von Apfelsaft-Gummibärchen, am 26.04.2024

Zutaten

200 ml Apfelsaft (ersatzweise Gemüsesaft)
1 1/2 TL Agar-Agar

1/2 TL Ceylonzimt
Silikonform mit 200 Mulden (à 1 ml Inhalt,
Bärchen oder Herz)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 200 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 2 kcal

Zubereitung

1. Den Saft in einen kleinen Topf gießen und den Zimt mit einem Schneebesen unterrühren. Das Agar-Agar einrieseln lassen und klümpchenfrei verrühren. Den Saft aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 4 Min. unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Saftmischung in die Mulden der Form füllen und in ca. 30 Min. fest werden lassen.
3. Die Gummibärchen danach aus der Form lösen und in einem Schraubglas aufbewahren. Im Kühlschrank halten sie sich ca. 7 Tage.