

Rezept

Zuckerfreie Fruchtgummiwürfel

Ein Rezept von Zuckerfreie Fruchtgummiwürfel, am 28.06.2026

Zutaten

1 TL neutrales Öl	200 ml Apfelsaft
100 ml Orangensaft	¼ TL gemahlene Vanille
2 TL Agar-Agar	1 kleiner Apfel

Außerdem

rechteckige Plastikdose (ca. 12 × 18 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 10 kcal, 1 g KH

Zubereitung

1. Ein rechteckige Plastikdose dünn mit Öl auspinseln.

2. Die Säfte in einen kleinen Topf geben, Vanille und Agar Agar einrieseln lassen und glatt verrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und ca. 4 Min. bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen. Die Masse in die Plastikdose füllen und in ca. 30 Min. etwas andicken lassen.

3. Anschließend den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Diese vorsichtig auf der Fruchtgummiwürfelmasse verteilen und einsinken lassen. Die Masse in ca. 30 Min. fest werden lassen. Dann vorsichtig auf ein Brett stürzen und in kleine Würfel schneiden.