

Rezept

## Zuckerfreie Gummibärchen

Ein Rezept von Zuckerfreie Gummibärchen, am 28.06.2026

### Zutaten

**100 ml** ungesüßter Fruchtsaft nach Wunsch

**1 EL** Zitronensaft

**8 Blatt** Gelatine

**1 EL** Reissirup

#### Ausserdem

Gummibärchenform aus Silikon

Speisestärke zum Ausstauben

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 5 kcal, 1 g KH

### Zubereitung

1. Die Silikonform mit Stärke ausstauben, anschließend gut abklopfen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

---

2. Den Fruchtsaft deiner Wahl in einen kleinen Topf geben und die Gelatine darin ca. 10 Min. einweichen.

---

3. Den Zitronensaft und Reissirup zu der eingeweichten Gelatine in den Topf geben und alles bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.

---

4. Die Fruchtsaftmasse etwas abkühlen lassen, dann mithilfe einer Pipette in die Vertiefungen der Form füllen. Die Form mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

---

5. Wenn die Masse etwas fester geworden ist, die Oberfläche der Gummibärchen mit etwas Stärke bestauben. Die Bärchen erneut kühl stellen und vollständig fest werden lassen.

---

6. Die Gummibärchen aus der Form lösen und entweder sofort vernaschen oder in ein sauberes Schraubglas füllen.