Zuckerarme Gummibären zum Selbermachen

Gummibären gehören zu den beliebtesten Süßigkeiten. Wenn nur nicht der viele Zucker wäre... Es gibt jedoch auch dieses Rezept für zuckerarme Gummibären zum Selbermachen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

2 Packungen	Götterspeise-Pulver
3 Packungen	Gelatine (gemahlene)
0.25 Packungen	Tortenguss
1 EL	Süßstoff (flüssigen)
500 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für zuckerarme Gummibären zum Selbermachen das Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und nach und nach das Götterspeise-Pulver, die Gelatine und das Tortenguss-Pulver einrühren.

2. Zuletzt mit etwas Süßstoff süßen und die Masse etwa 1 cm dick in eine große Auflaufform geben. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

3. Anschließend die Auflaufform kurz in warmes Wasser tunken und die Masse mit einem breiten Messer vom Rand lösen. Auf ein Schneidbrett stürzen und kleine Bären oder beliebige andere Formen ausschneiden oder ausstechen.

Tipp

Für die nächste Party die Hälfte des Wassers durch Wodka ersetzen - dann werden zuckerarme Gummibären zum Selbermachen zur besonders gehaltvollen Leckerei!