

Joghurt Gums

Die Joghurt Gums lassen sich prima zwischendurch vernaschen. Das Rezept kann natürlich mit anderen Geschmacksrichtungen variiert werden und sorgt so für Abwechslung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,2 h



Zutaten

2 Stk.	Silikonformen (z.B. für Eiswürfel oder Pralinen)
150 ml	Wasser
2 EL	Zucker
15 g	Gelatine (gemahlen)
1 Packung	Götterspeise (11,7g z.B. Himbeere)
150 g	Joghurt (griechischer)

Zubereitung

1. Für die **Joghurt Gums** die Silikonformen mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Dann den Zucker in eine Schüssel geben und das Wasser zum Kochen bringen (geht auch im Wasserkocher). Das Wasser in die Schüssel geben und sofort die Gelatine unterrühren.
3. Ist diese aufgelöst, wird die Götterspeise eingerührt, bis sie sich ebenfalls aufgelöst hat. Danach die Schüssel etwas stehen lassen, damit die Blasen, die sich beim Rühren gebildet haben, etwas zurückgehen (ansonsten mit einem Löffel die Oberfläche etwas abschöpfen).
4. Nun den Joghurt hinzufügen und alles gut verrühren.

5. Jetzt die Masse in die Formen gießen und im Kühlschrank ca. 12 Stunden lagern. Danach kann man die Gums ganz einfach aus der Form drücken und am besten bei Zimmertemperatur in einer Schüssel mit Deckel lagern. So schmecken sie am besten, auch wenn sie natürlich nicht mit Gums aus dem Laden zu vergleichen sind.

Tipp

Wer eine Low Carb-Variante von den Joghurt Gums möchte, kann den Zucker durch beliebig viel Süßstoff ersetzen.