Selbstgemachte Gummibären

Lust auf etwas Süßes? Dann ist das Rezept für selbstgemachte Gummibären genau das richtige! Sie haben wenig Kalorien und sind herrlich fruchtig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

260 ml	Fruchtsaft (nach Wahl)
500 g	Früchte (nach Wahl)
5 TL	Gelatine
Nach Belieben	Honig
Nach Belieben	Stevia-Pulver

Zubereitung

1. Für selbstgemachte Gummibären die Früchte falls nötig schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Fruchtsaft in einem Topf erhitzen und verrühren, bis die Früchte weich werden.

2. Mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und nach persönlichem Geschmack mit Honig oder Stevia süßen. Vom Herd nehmen und 5-10 Minuten abkühlen lassen.

3. Anschließend die Gelatine hineingeben und noch einmal mixen, so dass eine klümpchenfreie

Masse entsteht. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in der gewünschten Dicke darauf verteilen und glattstreichen.

4. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse fest geworden ist, mit einer sehr kleinen Ausstechform Gummibären ausstechen. Sofort servieren oder bis dahin in einem verschließbaren Glas aufbewahren.

Tipp

Natürlich kann das Rezept für selbstgemachte Gummibären auch für andere Formen (Sterne, Herzen, etc.) verwendet werden.