

Fruchtgummis



Zutaten:

- 5g Agar-Agar
- 80ml Wasser
- 100g Rohrzucker
- 100ml Fruchtsirup
- 1 EL Zitronensaft

Weiterhin benötigt:

- Silikongussform oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

Zubereitung:

- Den Agar-Agar mit 50ml Wasser in das Wasserbad geben und leicht erhitzen. Es sollte aber nicht kochen.
- Den Zucker mit den restlichen 30ml Wasser in einem Topf aufkochen. Danach den Fruchtsirup, den erhitzten Agar-Agar und den Zitronensaft hinzugeben.
- Den Topfinhalt erneut aufkochen lassen und ihn dann 5 Minuten bei schwacher Hitze umrühren.
- Die Masse in eine Silikongussform oder auf das Backpapier gießen und für mindestens 90 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen.

Die Fruchtgummis im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb kurzer Zeit verbrauchen, da sie schnell schlecht werden können.