

# Gummibärchen Rezept

## Zutaten

- 100 ml Fruchtsaft (hegehof Himbeer- oder Erdbeersaft sehr lecker dafür :)
- 6 gestr. TL gemahlene Gelatine (oder 8 Blatt Gelatine)
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker (nach Geschmack etwas mehr oder weniger)

## Anleitung

1. Die Gelatine in einen kleinen Topf geben. Den Fruchtsaft hinzufügen und 5 bis 10 Minuten einweichen. Dann den Zitronensaft dazugeben.
2. Die eingeweichte Gelatine unter Rühren auflösen. Die Gelatine darf dabei nicht kochen. Den Zucker nach Geschmack einrühren.
3. Die Masse in Förmchen gießen, abkühlen lassen und für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Als Förmchen eignen sich beispielsweise Pralinenförmchen aus Silikon, Ausstechförmchen für Weihnachtsplätzchen oder ausgediente Adventskalendereinsätze aus Plastik.

*Viel Spaß beim Ausprobieren!*

