

Fruchtgummi Herzen – Valentinstag



Zutaten (für ca. 24 Herzen)

- 150 ml Johannisbeersaft (je nach Geschmack)
- 100 ml Früchtepunsch
- 2 EL Johannisbeer-Sirup
- 2 EL Zucker
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 60 g Pulvergelatine (*sofort löslich*)
- feinen Zucker

Außerdem:

- Eiswürfelform in Herzen (aus Silikon)

Zubereitung:

1. Gebt den Johannisbeersaft, den Sirup, Früchtepunsch, Zitronensaft und den Zucker in einen Topf und lasst die Mischung unter Rühren erhitzen.

Achtung: Das Ganze sollte nicht kochen!

2. Gebt dann die lösliche Pulvergelatine hinzu und verrührt diese zügig mit einem Schneebesen, damit sich keine Klümpchen bilden. Nach ein paar Minuten sollte alles gleichmäßig miteinander vermengt sein.
Tipp: Wenn ihr kein einziges Klümpchen in der Mischung haben möchtet, könnt ihr die Mischung nochmal durch ein Sieb gießen!
3. Stellt nun die Silikonform auf ein Brett und gießt die Flüssigkeit aus dem Topf behutsam in die Herzformen.
Tipp: Wenn ihr die Flüssigkeit vorher in einen Messbecher oder ähnliches gießt, könnt ihr die Herzformen leichter befüllen.
4. Lasst die Masse muss nun mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank abkühlen, am besten jedoch mehrere Stunden über Nacht.
5. Sind die Fruchtgummis erkaltet und hart geworden, könnt ihr sie problemlos aus den Förmchen lösen.
6. Nun wälzt ihr die Herzen noch in Kristallzucker und fertig sind die Fruchtgummis!

Quelle: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/fruchtgummi-herzen-selber-machen>