

## Gummibärchen Rezept Teil 2

Teil 2: So weit das "offizielle" Rezept. Hier noch ein paar Tipps aus eigener Erfahrung: \* Auf keinen Fall die viel zu teure Blattgelatine nehmen. 1kg Pakete Gelatinepulver gibt's im Bäckereifachhandel. Vielleicht kann es aber auch euer Lieblingsbäcker für euch besorgen. 1 kg reicht für etliche Bärchen und andere Rezepte.

\* Nicht mehr als 1 Rezept auf einmal zubereiten, es sei denn, ihr habt eine Backblech Sammlung von mehr als 3 Stück. Es können aber auch z.B. Tablett mit erhöhtem Rand, notfalls sogar große Teller verwendet werden. Auf jeden Fall braucht ihr viel, viel Platz! \* Die Zuckerlösung nach dem Kochen auf mehrere Gefäße mit bereits eingefüllten verschiedenen Sirupsorten aufteilen, damit verschiedene Geschmacksrichtungen auf einmal zubereitet werden können. Dabei jeweils die verschiedenen Sirup-Arten in entsprechend geringerer Menge verwenden.!

\* Es muss nicht unbedingt teurer Sirup verwendet werden. Einfacher und Billiger Himbeersirup oder Waldmeistersirup tut es auch. Die Honig Variante ist - schmeckt besonders gut! \*

\* Ruhig etwas mehr Säure als angegeben verwenden, dann schmecken die Weingummis nicht ganz so süß.

\* Unbedingt darauf achten, dass die Gelatine nicht zu heiß wird. Die angegebenen Temperaturen sind wirklich die absolute Grenze. Anderenfalls bleiben die Bärchen flüssig. Auch im Sommer bei mehr als 25 Grad erstarren die Bärchen schlecht - und Backbleche passen leider sehr oft nicht in den Kühlschrank. Aber man hat oft ja eine Keller oder anderen kühlen Raum.

\* Zum Einfüllen der Gelatinemasse in das Stärkebett eignet sich gut eine große Injektionsspritze (natürlich ohne Nadel). Wenn sie anfängt zu verkleben, kurz heißes Wasser durchziehen. Oder man gibt die Masse löffelweise durch einen kleinen Trichter in die Vertiefungen.

\* Zum Einfüllen genügend Zeit nehmen, sonst laufen die Vertiefungen schnell über, und die Form ist dahin, wenn auch nicht der Geschmack.

\* Nach dem Erkalten die restliche Stärke von den Figuren mit einem Pinsel entfernen - dadurch ist der erste Geschmack intensiver und sie sehen nicht so blass aus. Diese Aktion am besten draußen durchführen, oder hinterher die Küche putzen ;-) \* Die Stärke - es sind je nach Backblech einige Packungen nötig in einer großen Gefrierdose o. ä. aufbewahren für die nächsten Gummibärchen.

\* Eine hübsche Überraschung zum Geburtstag oder Kindergeburtstag ist: Initialen oder ganze Schriftzüge mit einem Kochlöffelstiel in die Stärke eindrücken und mit Weingummimasse ausfüllen. Wichtig: Die eingedrückte Rille muss überall dieselbe Höhe haben, sonst läuft die Masse in die Vertiefungen und es gibt Lücken im Text. Den Schriftzug dann auf eine große Pappe legen und mit Klarsichtfolie einpacken. Eventuell mit Stecknadeln fixieren.

So, nun viel Erfolg



und glaubt bloß nicht, uns wären die Gummibärchen beim ersten Versuch Top gelungen.

Kindergeburtstag Feiern mit - [www.spiele-kinderspiele.de](http://www.spiele-kinderspiele.de)