

COLA-GUMMIBÄRCHEN

Zutaten:

- 150 ml heißer Cola-Sirup
(frisch gekocht)
- 50 ml kalter Zitronensaft
(oder kaltes Wasser)
- 6 Blatt Gelatine



Zubereitung:

1. Einweichen: Weiche die Gelatine für 5 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser ein, während dein Sirup kocht.
2. Mischen: Verrühre 150 ml des frisch abgeseihten, noch heißen Sirups mit dem kalten Zitronensaft (oder Wasser). So erreicht die Flüssigkeit sofort die perfekte Temperatur (unter 60 °C) für die Gelatine.
3. Auflösen: Drücke die eingeweichte Gelatine kräftig aus und rühre sie zügig mit einem Schneebesen in die warme Flüssigkeit ein, bis sie sich komplett aufgelöst hat.
4. Gießen & Kühlen: Fülle die Masse in deine Formen. Lass sie aushärten, nimm sie aus der Form und lass es dir schmecken!

Viel Spaß und genieße deine Cola-Gummibärchen!

Tipp:

Stelle die Formen 15-20 min ins Gefrierfach (nicht komplett durchfrieren lassen) und danach 10 min in den Kühlschrank. So sind die Bärchen schon in 30 min naschbereit.

Gut zu wissen:

Wer lieber komplett pflanzlich nascht, kann die Gelatine durch Agar-Agar ersetzen. Hierfür einfach wie auf der Packung angegeben zubereiten.

Meine Notizen: