

Experiment Fruchtgummi (zuckerfrei)

Materialien (für ca. 20 bis 30 Fruchtgummi abhängig von der Füllhöhe)

- Wasser (8 Esslöffel)
- Birkenzucker (=Xylit; 4 Esslöffel)
- Zitronensäure (1/2 – 1 Teelöffel; nach Wunsch)
- 1 Packung Gelatinepulver
- Lebensmittelfarbe
- Aroma
- Silikonformen, zwei Töpfe, Heizplatte

Durchführung

1. 4 Esslöffel Wasser, 4 Esslöffel Birkenzucker, die Zitronensäure (1/2 – 1 Teelöffel) werden in einen Topf gegeben und erhitzt. Nach dem Aufkochen wird der Topf von der Heizplatte genommen, die Lebensmittelfarbe und das Aroma wird zugegeben und nach dem Umrühren zur Seite gestellt.
2. Im zweiten Topf werden 4 Esslöffel Wasser gegeben und das Pulver aus einer Gelatinepackung untergerührt. Danach wird die Mischung auf der noch warmen Heizplatte erwärmt (keinesfalls kochen!)
3. Die Birkenzuckermischung aus dem ersten Topf zur Gelatine in den zweiten Topf geben und gut umrühren.
4. Mit einem Löffel die Fruchtgummi-Masse in die Formen gießen.
5. Evtl. in den Kühlschrank stellen.
6. Fruchtgummi vorsichtig aus der Form herauslösen.

Optional – zweifarbige Fruchtgummi:

7. Formen nur zur Hälfte füllen (erstarren lassen)
8. Mit einer Fruchtgummimasse in einer anderen Farbe auffüllen

Varianten:

- Synchroner Fruchtgummi: z.B. Rote Fruchtgummi mit Erdbeeraroma
- Asynchroner Fruchtgummi: z.B. Grüne Fruchtgummi mit Erdbeeraroma

