

## Experiment Fruchtsaftgummi

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

- Fruchtsaft (evtl. farbig; 8 Esslöffel)
- Zucker (4 Esslöffel)
- Zitronensäure (1/2 – 1 Teelöffel; nach Wunsch)
- 1 Packung Gelatinepulver
- Evtl. Lebensmittelfarbe (wenn der Fruchtsaft farblos ist)
- Silikonformen, zwei Töpfe, Heizplatte

### Durchführung

1. Der Fruchtsaft (4 Esslöffel), der Zucker (4 Esslöffel), die Zitronensäure (1/2 – 1 Teelöffel) und die Lebensmittelfarbe (bei farblosen Säften) werden in einen Topf gegeben und erhitzt. Nach dem Aufkochen wird der Topf von der Heizplatte genommen und zur Seite gestellt.
2. Im zweiten Topf werden 4 Esslöffel Fruchtsaft gegeben und das Pulver aus einer Gelatinepackung untergerührt. Danach wird die Mischung auf der noch warmen Heizplatte erwärmt (keinesfalls kochen!)
3. Die Zuckermischung 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.

