

# EXPERIO | Roche

*Erforsche und entdecke.*

## EXPERIO@home 31 Gummibärchen selber herstellen

Niveau: alle

Naschst du auch so gerne? Hier hast du eine Anleitung, wie du deine eigenen Gummibärchen selber machen kannst. Mhhhhhhh!!!

### Materialliste

- 100ml Saft, Tee, Sirup etc.
- Pfanne
- 1.5 TL Agar Agar
- Silikon(gummibärchen)form oder Teller mit Backpapier
- 1-2 EL Zitronensaft
- evtl. 1 EL Zucker oder Honig

### Durchführung

1. Den Saft, Agar Agar, Zitronensaft und evtl. Zucker mischen und kurz aufkochen.
2. Die Flüssigkeit in die Form oder auf einen mit Backpapier belegten Teller giessen.
3. Mind. 1h im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Die Gummibärchen können nun aus der Form gelöst werden oder mit Ausstechformen vom Teller ausgestochen oder zugeschnitten werden.
5. Wenn du die Gummibärchen verschenken möchtest, kannst du sie mit Speisestärke bepudern, damit sie nicht zusammenkleben.
6. Mit verschiedenen Säften und Getränken lassen sich verschiedene leckere Sorten kreieren.

### Erklärung

Zugegeben, die Konsistenz der Gummibärchen ist schon anders als die der Gekauften. Aber wir wissen dafür ganz genau, was alles drinsteckt.

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel. Es wird aus getrockneten Blaualgen hergestellt und ist geschmacklos. Zu viel Agar Agar sollten wir allerdings nicht konsumieren – es kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Quellen:

<https://go.roche.com/ekaff> (15.6.2020)

<https://go.roche.com/o7c3b> (15.6.2020)