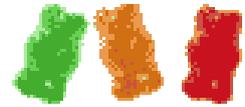


Gummibärchenwerkstatt



Was du brauchst:

Zutaten:

- Heißes Wasser
- Kristallzucker
- Agar Agar
- Zitronensäure
- Lebensmittelfarbe
- Fruchtaroma
- Invertzucker

Geräte:

- Esslöffel
- 2 Bechergläser à 200ml
- Glasstab
- Thermometer bis 120 °C
- Heizrührer
- Form zum Eingießen

Wie's gemacht wird:

1. Du gibst 4 g Agar Agar in ein Becherglas und kochst diesen 5 Minuten in 100 ml Wasser.
2. Im anderen Becherglas wiegst du 80 g Kristallzucker ein, gibst 25 ml Wasser dazu und erhitzt alles auf 115 °C; hat es diese Temperatur erreicht, nimmst du es von der Platte.
3. Nun gibst du erst 60 ml Invertzucker* zur Agar Agar – Lösung, danach die Zuckerlösung und rührst alles gut um.
4. Nun wird abgeschmeckt:
Gib einige Tropfen Aroma hinzu und danach portionsweise 5 bis 6 g Zitronensäure, probiere dazwischen! Passt dir der Geschmack, kannst du zum Abschluss noch Lebensmittelfarbe zugeben.
5. In die Form gießen:
 - a) für geübte Finger
Lege einen Glasstab so über das Becherglas, dass er im Ausgießschnabel liegt und ca. 2 Zentimeter übersteht. Nun klemmst du ihn mit einem Finger fest und gießt die Bärchenmasse in die Formen.
 - b) für weniger geübte Finger
Du nimmst eine große Spritze und saugst damit die Bärchenmasse auf. Nun befüllst du mit der Spritze vorsichtig die Formen.



6. Nach ein 1-2 Stunden sind die Bärchen ausgehärtet und du kannst sie dir schmecken lassen! Wenn du das Aushärten beschleunigen willst, kannst du die Bärchen dazu auf Eis stellen.
7. Die angegebenen Mengen können bei Bedarf auch halbiert werden!

Was bringt dir das?

- ◆ Du weißt nun, dass Gummibärchen im Wesentlichen aus Zucker, Agar Agar, Zitronensäure, Fruchtroma und Farbstoffen bestehen.
- ◆ Du kannst selbst recht einfach Gummibärchen herstellen. Das wäre auch eine tolle Einlage für dein nächstes Geburtstagsfest.

***Herstellung des Invertzuckers**

200 g Kristallzucker werden in 100 ml Wasser gelöst. Nach der Zugabe einer Spatelspitze Weinsäure erwärmt man 30 Minuten auf 70 Grad. Anschließend wird die Lösung mit einer ähnlichen Menge Speisesoda (auch Natron oder Natriumhydrogencarbonat genannt) neutralisiert. Die Lösung schäumt auf.