



Fruchtsaftbärchen - vegan

Zutaten für die Fruchtsaftbärchen (etwa 100 Stück):

80 ml Fruchtsaftsirup

40 ml Wasser

1 TL Agar Agar

optional 1 TL Speisestärke

Der Sirup wird mit dem Wasser gemischt. Diese Mischung in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen das Agar Agar klumpenfrei einrühren. Die Mischung wird unter Rühren zum Kochen gebracht. Zwei bis Drei Minuten kochen lassen und dann vom Herd ziehen.

Nun wird die Masse zügig in vorbereitete Silikonformen gegossen. Hierzu kann man spezielle Formen verwenden, oder man gießt die Fruchtsaftmischung in eine glatte Form und schneidet später Fruchtsaftwürfel daraus.

Sobald die Fruchtsaftbärchen eingegossen wurden, stellt man sie noch für eine Stunde in den Gefrierschrank.

Danach kann man die Fruchtsaftgummis problemlos aus den Silikonformen lösen. Wenn man die Bärchen nicht gleich isst, empfiehlt es sich diese mit etwas Speisestärke zu bestäuben. Auf diese Weise kleben sie nicht zusammen.

Die Fruchtsaftbärchen halten mindestens zwei Wochen.

Tipp: Die Fruchtsaftbärchen kann man selbstverständlich aus jedem YO-Fruchtsirup machen. Wie wäre es noch mit Orangenbärchen, oder Zitronenbärchen und wer zuckerfrei naschen möchte, kann sie auch mit zuckerfreien Sirupen machen.

