

Gummibärchen Rezept Teil 1

Kindergeburtstag Feiern. Hier, an dieser Stelle, möchten wir euch ein Cooles Rezept für Kinder und einige Tipps dazu an die Hand geben, das auf jedem Kindergeburtstag oder auf einem Geburtstag mit Kindern der Renner ist. Gummibärchen selber machen - zusammen mit den Kindern. Aber auch Erwachsenen und Senioren macht die Zubereitung und Herstellung sehr viel Spaß. Zusätzlich findet ihr alles was euch die Kindergeburtstagsfeier oder eine Motto Party verschönert und erleichtert. Hier in unseren Webseiten ist alles kostenlos, gratis und umsonst ohne Anmeldung, Registrierung oder einer anderen Hinterlist.

Nun zum Gummibärchen
Rezept:



Teil 1: Die Gelatinemasse und deren Herstellung wird im folgenden beschrieben: Um Gummibärchen oder sonst etwas zu formen, wird Stärkepulver auf einen Backblech mindestens 1 cm dick verteilt. Mit Hilfe eines aus Plastilin geformten Stempels in Form eines Gummibärchens, werden Vertiefungen in die Stärke gedrückt. Da hinein wird später die Gelatinemasse gefüllt.

Größtes Problem bei der Herstellung der Gummibärchen: Man braucht ein Thermometer mit einem Messbereich bis ca. 120 Grad °C. Man erhält es in den Läden, die Hobby Zubehör führen oder in einem gut sortiertem Bauhaus.

Für andere Größen und Formen sind wiederum Stempel aus selbst härtender Modelliermasse erforderlich, Allerdings könnt ihr hiermit, was die Formen angeht, eurer Phantasie freien Lauf lassen. Einzige Bedingung: die Form sollte ziemlich flach sein, ca. 5 - 8 mm, damit sie sich nachher besser essen lassen. Ihr können z.B. Modelliermasse zwischen Kanthölzern ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen: Herzen, Pilze, Sterne usw. Aber auch Fruchtformen sind schön. Diese Formen können dann auch etwas dicker sein, ähnlich wie Pralinen. Sogar zweifarbig könnt ihr den Weingummi ausgießen. Als Bett für die Gummibärchen dient wieder die Stärke wie auch bei Pralinen. Wichtiger Unterschied: Die Stärke muss vor der ersten Benutzung nicht unbedingt getrocknet werden. Beim Eingießen der Gelatinemasse darf die Stärke auf gar keinen Fall wärmer sein als die Raumtemperatur. Ansonsten ist alles relativ einfach. Die Gelatine kaufen sie am besten in preiswerten Kilo Paketen, mit Aspikpulver geht es genauso gut. Blattgelatine ist übrigens meist teurer.

Weingummi Grundrezept:

Punkt 1: 130 g Gelatine und 200 g Wasser

Punkt 2: 120 g Wasser und 400 g Sirup

Punkt 3: 400 g Sirup oder Invertzucker oder 330 g flüssiger Honig und : 150 g Wasser

Punkt 4: 20 g Weinsäure oder 4 Esslöffeln Zitronensaft

Zu Punkt 1: Gelatine und Wasser werden in einem kleinen Kochtopf verrührt, 15 Minuten quellen lassen.

Zu Punkt 2: Wasser und Zucker werden solange gekocht, bis sie 115 Grad C erreicht haben. Hierbei brauchen Sie nicht so vorsichtig zu kochen wie zB. bei der Pralinen Herstellung - es kann nicht so viel schief gehen. Trotzdem, die richtige Temperatur muss wegen der Zuckerkonzentration eingehalten werden. Bei 115 Grad C ziehen Sie sofort den Topf vom Feuer.

In der Zwischenzeit können Sie übrigens schon die gequollene Gelatine im Wasserbad schmelzen. Die Gelatinelösung darf dabei nicht heißer als 70 - 80 Grad C werden. Auf keinen Fall darf sie kochen, sonst verringert sich ihre Gelierfähigkeit.

Zu Punkt 3: In die 115 °C heisse Zuckerlösung gießt man zunächst den Fruchtsirup, z.B. Himbeer-,

Kirsch-, Maracuja-, Grenadine-, Waldmeister-, Orange- oder Zitronensirup.

Durch die Zugabe des Sirups kühlt sich die Temperatur so weit herunter, dass man anschließend sofort die gelöste Gelatine dazu gießen kann. Alles gut verrühren und auf kleiner Flamme warm halten.

Zu Punkt 4: Zum Schluss gibt man noch Weinsäure oder Zitronensaft dazu, damit der fertige Weingummi richtig fruchtig-säuerlich schmeckt. Weinsäure gibt's übrigens in der Apotheke. Die ganze Mischung lässt man 5 bis 10 Minuten auf dem Herd stehen, damit sie sich klärt. Dabei steigen die vielen kleinen Bläschen aus der Gelatinelösung nach oben und lassen sich als Schaum leicht abschöpfen. Dann füllt man die Masse in einen Trichter und gießt sie ins vorbereitete Stärkebett.

Statt des Fruchtsirups können sie auch eine Mischung aus flüssigem Honig und Wasser verwenden. Das gibt sehr leckere Honigbärchen. Oder sie machen sich die Mühe und kochen Invertzucker. Der Invertzucker schmeckt allerdings nur süß. Dazu müssen sie dann weiteres Aroma geben, z.B. kann man die Gelatine in 200 g Fruchtsaft statt Wasser lösen. Sehr interessant schmeckt auch starker Pfefferminztee.

Viel Spaß beim Ausprobieren bis hierher



Kindergeburtstag Feiern mit - www.spiele-kinderspiele.de