

Vegane Gummibärchen

etwa 50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



Zutaten:

Für die Gummibärli:

- 1 dl Fruchtsaft nach Wahl
- 1 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel
- 1 EL Zucker
- ½ TL Dr. Oetker Zitronensäure

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein kleines Pfännchen geben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren sprudelnd aufkochen, vom Herd ziehen und sofort in die Gummibären-Form füllen.

Im Kühlschrank 2 - 3 Stunden gelieren lassen.

Die Bären aus der Form lösen und in einem verschlossenen Beutel oder Gefäss aufbewahren. Sie sind 2 - 3 Tage haltbar.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die von uns verwendete Gummibären-Form ist eine Silikonform. Damit lassen sich die Gummibären einfach wieder herauslösen. Anstatt Gummibären können auch andere Formen benutzt werden.