



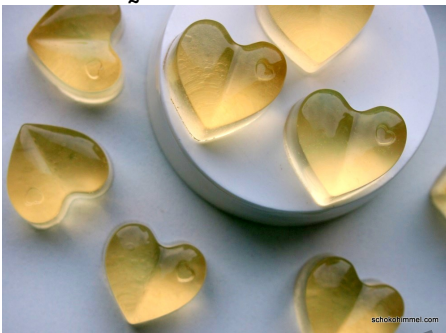
## Herzallerliebstes Birnen-Fruchtgummi (Gelatine-Premiere)

### Description

So, einen Tag nach dem Valentinstag habe auch ich etwas SÄ¼Äÿes in Herzform fÄ¼r Euch: Ich habe das allererste Mal (!) etwas mit Gelatine gemacht und Birnen-Fruchtgummi hergestellt. Die Premiere ist geglÄ¼ckt! Das Ganze war sogar so einfach, dass ich schon Ä¼ber die nÄ¼chsten Weingummi-Geschmacksrichtungen nachdenke Öÿ%. Das Rezept fÄ¼r die herzigen GummibÄ¼rchen habe ich bei „[Ina is\(s\)t](#)“ entdeckt. Ihr braucht nur ein paar PralinenfÄ¼rmchen aus Silikon.



Birnen-Weingummi



Fruchtgummi  
aus Birnensaft

default watermark



## Weingummi aus Birnensaft

Recipe type: Süßigkeiten, Weingummi

Author: Schokohimmel

... selbstgemachtes Fruchtgummi

### Ingredients

- 2 Päckchen gemahlene Gelatine (18 g)
- 9 EL Wasser
- 150 ml Birnensaft (meiner: 100% klarer Direktsaft)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 1/2 EL Zucker

### Instructions

1. Das Gelatinepulver mit 9 EL kaltem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Birnensaft, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf dem Herd erwärmen, aber nicht kochen.
3. Die gequollene Gelatine mit einem Schneebesen unter Rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Dann die Flüssigkeit in die Pralinenformen füllen und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus den Formen lösen, fertig!
4. Die Fruchtgummis im Kühlschrank aufbewahren.

Serving size: Pralinenformen aus Silikon

### Notes

Wie viele Fruchtgummis aus der Menge entstehen, kommt auf die Größe Eurer Pralinenformen an. Ich habe Herzen, Würfel und kleine Schweinchen gemacht und 27 relativ große Weingummis fabriziert. Wenn Ihr kleinere Formen habt oder sie nicht ganz füllt, kriegt Ihr bestimmt bis zu 40 Stück.

Diese Silikonformen sind echt praktisch, oder? Bisher habe ich sie nur für schokoladige Leckereien wie diese [Stracciatella-Schweinchen](#) oder diese [Schoko-Gugel](#) verwendet. Aber jetzt habe ich mein Repertoire erfolgreich um Fruchtgummi erweitert öhm.

Ist es „schwieriger“, Blatt-Gelatine zu verwenden? Vielleicht probiere ich das demnächst auch mal aus, nachdem es mit dem Pulver nun geklappt hat.

Jetzt möchte ich noch eine ganz liebe Blogger-„Kollegin“ mit diesen fruchtigen Herzchen beschenken: Lixie von [Photolixieous](#)! Sie feiert mit ihrem tollen Blog den 1. Geburtstag und [sucht noch bis zum 15.03. Rezept-Ideen für ihren Geburtstags-Sweet-Table](#). Und darauf muss ja

nicht nur Kuchen zu finden sein, sondern auch etwas zum Naschen zwischendurch... wie mein Birnen-Weingummi! Liebe Lixie, ich schicke dir ein paar birnige Herzen rÄ¼ber! öÿ™,



## Category

1. Pralinen & Naschen

## Tags

1. Birnensaft
2. Fruchtgummi
3. Gelatine
4. GummibÄ¼rchen
5. Saft
6. SÄ¼Äÿigkeiten
7. Weingummi
8. Zitrone

## Date Created

15. Februar 2015

## Author

schokohimmel

default watermark