

Gummibärchen



Fotos Gisela M.

Rezept von kenwoodcookingblog.it und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

Zutaten:

4 gr. Agar Agar

20 ml Wasser

100 gr. Zucker (fanden wir sehr süß, würden wir das nächste Mal reduzieren)

100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)

15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen.



Saft auspressen.

Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die

Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.



Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.



2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus

der Form lösen. Fertig ☐

