

# SELBST GEMachten GUMMIBÄRCHEN



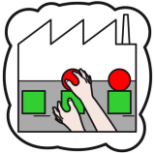
## ZUTATEN:

<p>200 ML ORANGENSAFT</p>	<p>120 GR. NEUTRALE GELATINE</p>	<p>80 GR. ZUCKER</p>
-------------------------------	--------------------------------------	--------------------------

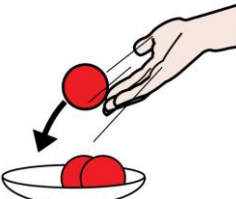
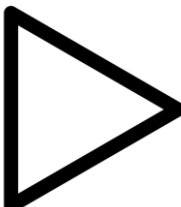

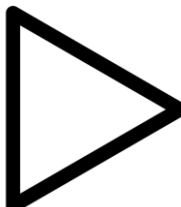


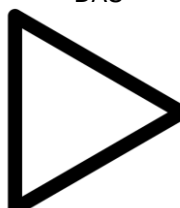


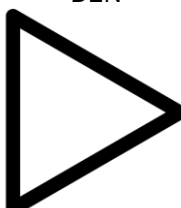





## KÜCHENAUSSTATTUNG:

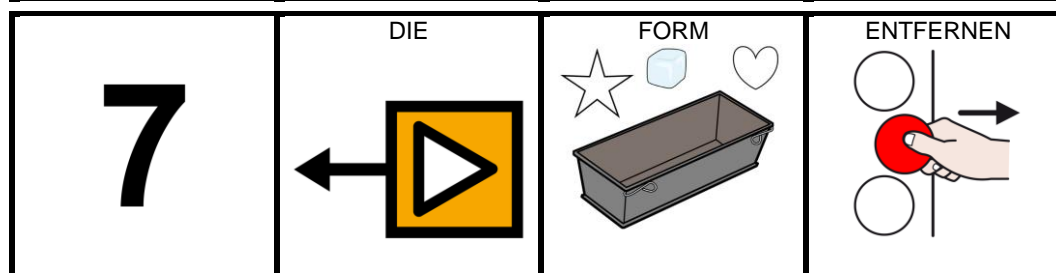
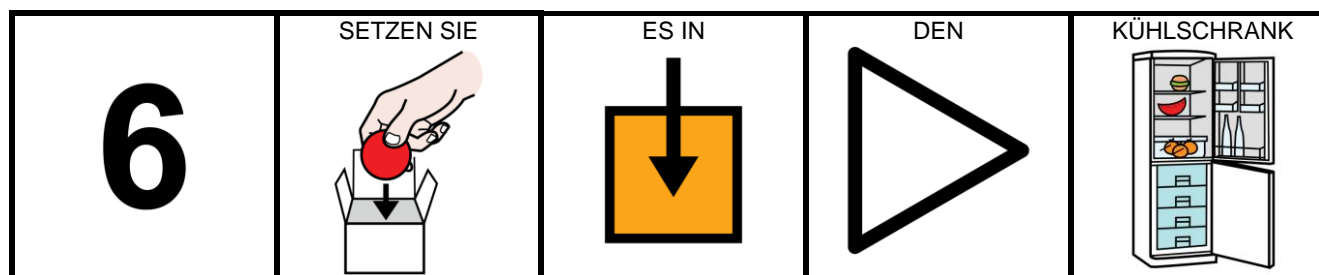
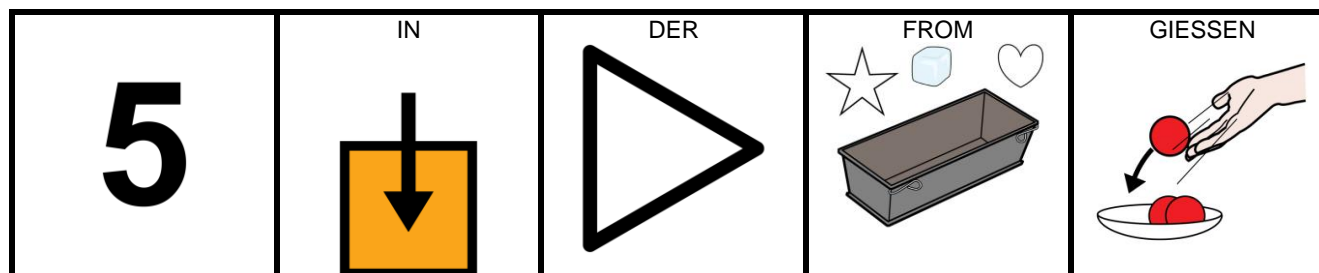
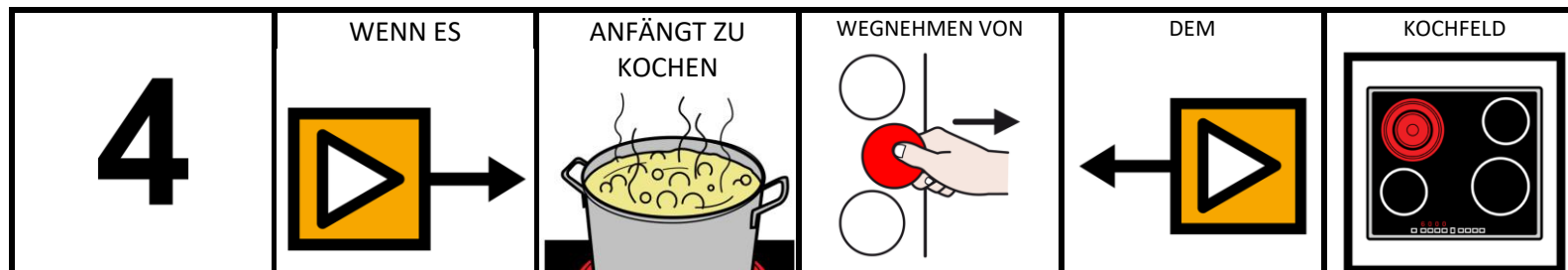
<p>KOCHTOPF</p>	<p>SCHNEEBESEN</p>	<p>GIESSFORM</p>	<p>KOCHFELD</p>	<p>Kühlschrank</p>
-----------------	--------------------	------------------	-----------------	--------------------

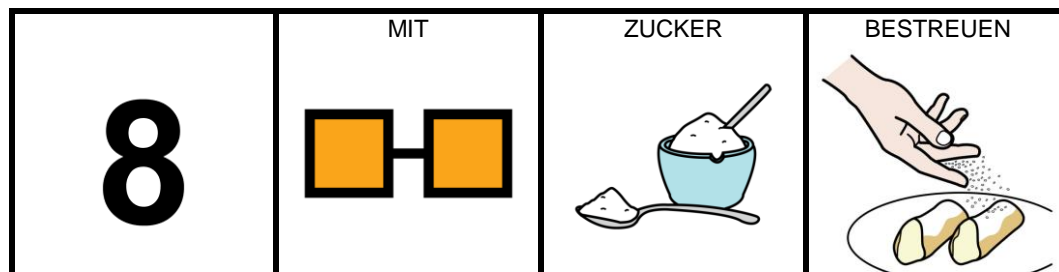


# ZUBEREITUNG:

1	GIEßEN SIE 	DIE 	ORANGENSEAFT 	DIE 	GELATINE 	UND 
	DAS 	ZUCKER 	IN 	DEN 	TOPF 	
2	AUFHEIZEN 					
3	UMRÜHREN 					

Wenn ES anfängt zu kochen,



**AUSARBEITUNG:**

Soft, Gelatine und Zucker in einen Topf geben. Zünde ein sanftes Feuer an. Es wird dicker und wir werden mit einem Schläger umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Wenn das erste Kochen bereits verdickt ist, können wir es aus dem Feuer nehmen. Wir füllen Formen aus Silikonformen ein (wenn wir Plastikformen verwenden, müssen sie mit Sonnenblumenöl aufgetragen werden). Lassen Sie es abkühlen und stellen Sie es bis zum nächsten Tag oder Mindestens acht Stunden in den Kühlschrank. Ausformen und mit Zucker bestreuen.

**VORSCHLÄGE:**

Sie können den Orangensaft gegen andere Säfte austauschen. Wenn es natürlich viel besser ist.

Sie können den Saft durch Wasser ersetzen und die neutrale Gelatine durch Gelatine mit Aromen ersetzen.