



## Veganes Fruchtgummi selbermachen

### Ihr benötigt:

- 100 g Himbeeren, TK, aufgetaut
- 10 g Agartine (z.Bsp. von Ruf)
- 1 Eßl. Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eßl. Zucker
- ggf. Speisestärke



Ihr benötigt noch kleine Silikonformen (z.Bsp. für Eiswürfel) oder das Innenteil einer Pralinschachtel. Es gibt auch extra Silikonformen für Gummibärchen zu kaufen. Zum Befüllen eignet sich ein Gefäß mit Ausguss, oder eine große Pipette.

### Tipp:

Du kannst die Fruchtmasse auch auf einem flachen Teller auskühlen lassen und anschließend mit Plätzchenförmchen Figuren ausstechen.

### Zubereitung:

Damit die feinen Kerne der Himbeeren nicht in das Fruchtgummi gelangen, gebt ihr die aufgetauten Beeren in ein Sieb und drückt das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel oder einem Spatel durch die Öffnungen.

Himbeeren, Zitronensaft und Agartine in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Anschließend bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten weiter kochen lassen. Den Vanillezucker und den Zucker unterrühren (am besten mit dem Schneebesen) und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Anschließend die dickliche Masse noch heiß in die kleinen Förmchen abfüllen (bzw. auf einen flachen Teller geben) und abkühlen lassen.

Wenn das Fruchtgummi fest geworden ist, kannst du die Leckereien aus den Förmchen lösen bzw. ausstechen und in eine Dose umfüllen.

Um ein Zusammenkleben zu vermeiden, puderst du das Fruchtgummi mit etwas Speisestärke ab.

Guten Appetit!