LZ-Rheinland

Artikel vom 14.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:44 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saft-gummibaerchen-ohne-gelatine

Saft-Gummibärchen ohne Gelatine



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

200 ml Fruchtsaft nach Geschmack

2 bis 4 g Agar-Agar

2 EL Agavendicksaft

ein paar Liebesperlen zum Dekorieren

eine passende Form (zum Beispiel Eiswürfelförmchen)

Zubereitung:

Zuerst wird der Fruchtsaft in einem kleinen Topf mit dem Agar-Agar kurz aufgekocht und für circa 2 Minuten unter stetigem Rühren geköchelt. Dann den Agavendicksaft einrühren und vom Herd nehmen. Die Masse wird anschließend in die Förmchen gegossen und mit Liebesperlen bestreut. Abschließend die Masse erkalten lassen.

Marcel Jaxy