

Erdbeer-Gummibärchen selber machen

Zutaten für Erdbeer-Gummibärchen:

- 300 g Erdbeeren
- 3 Päckchen Gelatine (je 9 g)
- Zitronensaft (1 Spritzer)
- 2 EL Xucker



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Ruhezeit:

10 Minuten

Für selbstgemachte Erdbeer-Gummibärchen brauchst du frische Erdbeeren. Diese schmecken am allerbesten ganz frisch aus der heimischen Region. Wir pflücken unsere Erdbeeren auf dem [Erdbeerhof Münch](#) im Nachbarort, wo man nebenbei noch wunderbar naschen kann.

Für deine Gummibärchen pürierst du zuerst deine geputzten Erdbeeren. Gib sie dann in einen kleinen Topf und füge einen Schuss Zitronensaft, die Gelatine und falls du möchtest den Xucker zu. Rühre alles kräftig um und lass die Gelatine im Erdbeermus für 5-10 Minuten ruhen.

Lege dir deine Gummibärchenformen bereit und erwärme die Masse unter beständigem Rühren - aber Achtung: die Gummibärchenmasse darf nicht kochen! Wenn sich die Gelatine aufgelöst hat, verteilst du die Erdbeermasse auf deine Silikonformen und stellst diese dann zum Festwerden in den Kühlschrank.

Da die selbstgemachten Erdbeer-Gummibärchen keine Konservierungsstoffe enthalten, solltest du sie im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren. Mit Kindern ist das aber gar kein Problem ;-)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

