

# Honiggummibärchen

## Zutaten

- 43 Gramm Gelatine
  - 67 Gramm Wasser
  - 133 Gramm Zucker
  - 11 Gramm Wasser
  - 100 Gramm Honig
  - 30 Wasser
  - 1 Gramm Zitronensaft
  - Speisestärke (zum Einpudern)
- } Arbeitsschritt 1
- } Arbeitsschritt 2
- } Arbeitsschritt 3



Sie können das Rezept auch um ein Vielfaches der angegebenen Menge linear erweitern.

## Arbeitsschritte

1. Gelatine mit Wasser verrühren und 15 Minuten quellen lassen. Danach im Wasserbad langsam schmelzen (nicht kochen).
2. Zucker und Wasser verrühren.
3. Honig und Wasser verrühren.
4. Zucker-Wasser-Mischung zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen.
5. Honig-Wasser-Mischung in die Zucker-Wasser-Mischung einrühren.
6. Gelatine-Wasser-Mischung und den Zitronensaft hinzufügen.
7. Gesamtmischung 8-10 Minuten auf der Kochstelle warm halten – nicht kochen.
8. Oberflächenschaum abschöpfen.
9. Portionieren – z.B. Pralinen-Formen
10. Mehrere Stunden an einem kühlen Ort abkühlen lassen.
11. Abgekühlte Gummibärchen aus der Form nehmen und rundum mit Speisestärke bestäuben, da die Gummipralinen sonst zu einem Klumpen zusammenkleben!

## Zusatz

- Arbeitsgerätschaften umgehend einweichen, da die warme Masse Eigenschaften von Klebstoff besitzt.
- Das Ergebnis ist weicher, als die „normalen“ Gummibärchen. Wenn diese gewünscht werden, reduzieren Sie bitte den gesamten Wasseranteil.