

## **Der Vorkoster**

### **Fruchtgummi: Was ist drin und wie wird's gemacht?**

#### **Die Rezepte**

Limoncello-Gummibärchen mit Gelatine	2
Selbstgemachte Limoncello-Gummibärchen mit Agar-Agar	4
Limoncello-Kuchen mit Fruchtgummideko	6

## Limoncello-Gummibärchen mit Gelatine

Rezept von Björn Freitag



Gummibären selbstmachen – das ist kinderleicht. Ob mit Limoncello oder Fruchtsaft, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

### Zutaten:

- 14 Blatt Gelatine
- 200 ml (alkoholfreier) Limoncello oder Saft nach Wahl
- 3-4 EL Zitronen- oder Limettensaft
- nach Geschmack 1-2 EL Zucker
- Silikonform für Gummibärchen

### Zubereitung:

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (etwa 10 Minuten) und anschließend ausdrücken.
- Gelatine mit Limoncello in einen Topf geben und Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen.
- Jetzt die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen. Die Masse darf jedoch nicht kochen! So lange rühren, bis sich die Gelatineblätter aufgelöst haben.
- Zucker hinzugeben, abschmecken und nochmals verrühren.
- Mit einer Pipette die Flüssigkeit in die Silikonform füllen. Wer eine ruhige Hand hat, kann die Masse auch direkt aus dem Topf in die Form schütten.

- Form für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach haben die Gummibären in etwa Wackelpudding-Konsistenz. Lässt man sie länger aushärten, ist die Konsistenz eher wie bei gekauften klassischen Gummibärchen.

## Selbstgemachte Limoncello-Gummibärchen mit Agar-Agar

Rezept von Björn Freitag



Für vegane Gummibärchen lässt sich Agar-Agar statt Gelatine verwenden. Die Konsistenz ist etwas fester als bei Gelatine-Gummibärchen.

### Zutaten:

- 1 Tütchen Agar-Agar (15 g, 30 % Konzentration)
- 100 ml (alkoholfreier) Limoncello oder Saft nach Wahl
- 2-3 EL Zitronen- oder Limettensaft
- nach Geschmack 1-2 EL Zucker
- Silikonform für Gummibärchen

### Zubereitung:

- In einem Topf Agar-Agar, Limoncello, Zitronen- oder Limettensaft und Zucker miteinander verrühren und aufkochen, bis die Flüssigkeit dicker wird (etwa 4-5 Minuten). Dabei regelmäßig gut umrühren. Das Aufkochen ist wichtig, damit das Fruchtgummi später richtig aushärtet. Die Masse sollte eine sirupartige Konsistenz haben.
- Nach dem Aufkochen gut umrühren, damit entstandener Schaum wieder verschwindet.

- Mit einer Pipette die Flüssigkeit in die Silikonform füllen. Wer eine ruhige Hand hat, kann die Masse auch direkt aus dem Topf in die Form schütten. Zügig einfüllen, da die Masse sonst eindickt und sich nicht mehr gut abfüllen lässt.
- Form für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

## Limoncello-Kuchen mit Fruchtgummideko

Rezept von Judith Weitzel



Dieser sommerliche Limoncello-Kuchen ist einfach und schmeckt super saftig. Als Dekoration – nicht nur für Kindergeburtstage – passen selbstgemachte Gummibärchen.

### Zutaten für einen Kuchen (26 cm Springform):

- Butter für die Form
- 20 g Löffelbiskuits
- 250 g weiße Schokolade
- 80 ml Limoncello oder Zitronenlimonade
- 1 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Packung Puddingpulver, Mandel- oder Sahnegeschmack
- Puderzucker zum Bestäuben
- 100 g Gummibärchen nach Wahl – z.B. selbstgemachte Limoncello-Gummibärchen

**Zubereitung:**

- Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen.
- Springform mit Butter einfetten. Löffelbiskuits zerbröseln und die Form damit ausstreuen, so lässt sich der Kuchen später leichter herauslösen.
- Die weiße Schokolade fein hacken.
- Limoncello mit Zitronensaft und -abrieb mischen.
- Eier mit Zucker etwa 5 Minuten lang hell-cremig aufschlagen.
- Gehackte und gemahlene Mandeln, Schokolade, Puddingpulver und die Hälfte des Limoncello-Mix unterrühren.
- Teig in die Springform füllen und etwa 90 Minuten backen. Die Form nach 25 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken.
- Nach dem Backen den heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen oder spitzen Messer einstechen und mit dem restlichen Limoncello-Mix beträufeln, sodass die Flüssigkeit einziehen kann. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und über Nacht kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Gummibärchen garnieren.