

# Und so macht man Gummibärchen!

Abgesehen davon, daß ich kein Ronald-Reagan-Anhänger bin, hat er bei meiner Idee, Gummibärchenrezepte zu entwickeln, eine entscheidende Rolle gespielt. Eigentlich brachte mich erst die Nachricht drauf, daß in USA wegen der Vorliebe R. R.'s für diese süße Gaumenfreude ein echter Engpaß eingetreten sein soll. Gott sei Dank ist dies hier bei uns nicht der Fall - aber besser ist besser, man kann nie wissen, es könnte ja sein, daß Helmut Kohl seinem Vorbild nacheifern möchte. Dann bestände die Gefahr, daß diese schrecklichen Zustände sich auch in der BRD einschleichen könnte - es wäre nicht auszudenken.

## Und so macht man Gummibärchen:

- Nehmen sie etwa 1 kg Stärke (Maisstärke), und breiten Sie sie in einer etwa 2 cm dicken Lage auf einem Kuchenblech (oder Fettpfanne) aus und glätten die Oberfläche.
- Darein drücken Sie dann mit einem Teelöffel oder mit einem aus selbsthärtender Modelliermasse geformten Stempel flache Mulden (z.B. Bärchenform). Als Stempel können Sie auch ein gekauftes Gummibärchen verwenden, dann bekommt das viele, viele kleine Brüder.
- In diese Mulden gießen Sie nun eine Gelatinemasse, das dazu notwendige Gelatinepulver kaufen Sie am besten in preiswerten Kilopaketen. Mit Aspikpulver geht's genau so gut; Blattgelatine ist meist teuer.

Ein Großhändler: Hefe Bové, Matthias-Brüggenstr. 120, 5000 Köln 30, Tel.: 0221/593001, liefert das Kilogramm Gelatine für ca. DM 11,80. Ein geeignetes Sonder-Thermometer (-10 bis 120 °C) erhalten Sie bei der Fa. Colimex, Mozartstr. 7, 5000 Köln 1, Tel.: 0221/210412.

## Hier das Weingummi-Grundrezept:

1. 150 g Gelatine  
200 g Wasser oder Wein
  2. 120 g Wasser  
400 g Zucker
  3. 400 g Himbeer- oder sonst. Sirup  
oder 330 g flüss. Honig  
und 100 g Wasser
  4. 20 g Weinsäure  
oder 4 EL Zitronensaft
1. Gelatine und Wasser werden in einem kleinen Kochtopf verrührt, 15 Min. quellen lassen.  
2. Wasser und Zucker werden solange gekocht, bis sie 115 °C

erreicht haben. (Die richtige Temperatur muß eingehalten werden wegen der Zuckerkonzentration.) Bei 115 °C ziehen Sie sofort den Topf vom Feuer.

In der Zwischenzeit können Sie übrigens schon die gequollene Gelatine im Wasserbad schmelzen. Die Gelatinelösung darf dabei nicht heißer als 70-80 °C werden. Auf keinen Fall darf sie kochen, sonst verringert sich ihre Gelierfähigkeit.  
3. Die Temperatur der Flüssigkeit sinkt durch die Zugabe des

## TIPS



aus der  
**HOBBYTHEK**

Sirups so weit herunter, daß man anschließend sofort die gelöste Gelatine dazugießen kann. Alles gut verrühren und auf kleiner Flamme warm halten.

4. Zum Schluß gibt man noch Weinsäure oder Zitronensaft dazu, damit der fertige Weingummi richtig fruchtig-säuerlich schmeckt. Weinsäure gibt's übrigens in der Apotheke.

Die ganze Mischung läßt man 5-10 Min. auf dem Herd stehen, damit sie sich klärt. Dabei steigen die vielen kleinen Bläschen aus der Gelatinelösung nach oben und lassen sich als Schaum leicht abschöpfen. Darin füllt man die Masse in einen Trichter, in dessen Öffnung man von oben einen Kochlöffelstiel hineinsteckt. Durch kurzes Anheben des Stiels können Sie die Masse sehr gut portionsweise in die Mulden des Stärkebettes gießen.

Statt des Fruchtsirups können Sie auch eine Mischung aus flüssigem Honig und Wasser verwenden. Das gibt sehr leckere Honigbärchen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

*Jean Pate*