



Gummibärchen - Zähle Kerlchen

Nährwert

ca. 1450 kJ / 341 kcal pro 100 g

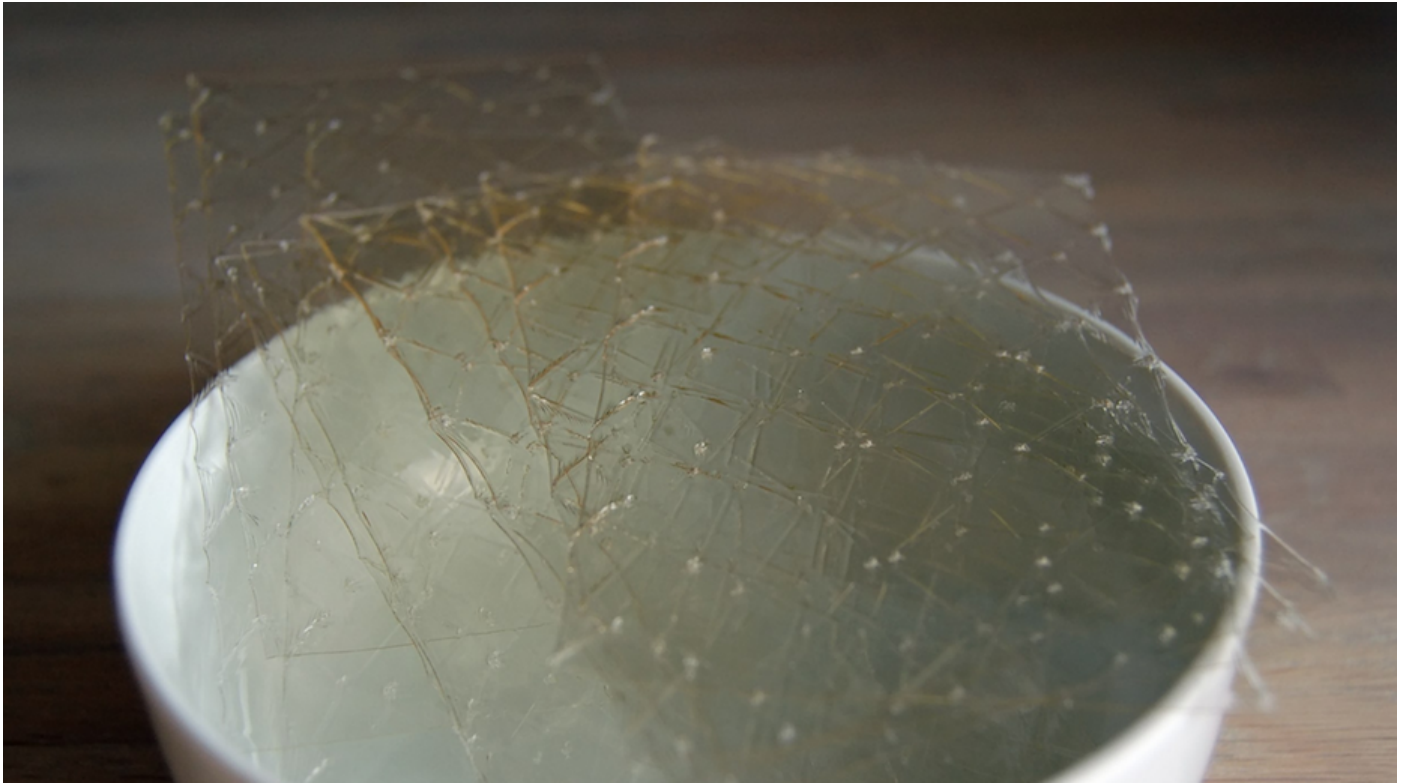
Kochutensilien

- Schüssel für Gelatine
- Pfanne
- Waage
- Schwingbesen
- Förmchen

Zutaten

Menge	Zutat
Für 250 g	
36 g	Gelatine (16 Blatt à 2.4 g)
kaltes	Wasser
200 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 TL	Zitronensäure
	Farb- und Aromastoffe

Vorgehen



Schritt 1

36 g Gelatine (16 Blatt à 2.4 g) in Streifen schneiden und 10 min in kaltem Wasser einweichen.



Schritt 2

Herstellung von invertiertem Zucker (kristallisiert nicht!): 200 g Zucker in 100 ml Wasser auflösen. 1 TL Zitronensäure zugeben und kurz aufkochen.



Schritt 3

Übriges Wasser von Gelatine abgiessen, aufgeweichte Gelatine in warme Zuckerlösung einrühren, bis sich die Gelatine vollständig auflöst. Lösung NICHT nochmal erhitzen.



Schritt 4

Nach Belieben mit Farb- und Aromastoffen ergänzen.



Schritt 5

Warme Lösung in Förmchen giessen und 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.



Warum geliert das Wasser?

Ist Gelatine
ein Protein oder
ein Kohlen-
hydrat?



Hast du gewusst?

Invertierter Zucker

Rohrzucker (Saccharose) ist ein Disaccharid, das aus einem Molekül Glukose (Traubenzucker) und einem Molekül Fruktose (Fruchtzucker) besteht, die miteinander verbunden sind. Wird Saccharose erhitzt und/oder wird Säure zugesetzt, spaltet sich die Bindung zwischen Glukose und Fruktose. Dieses Gemisch von freien Glukose- und Fruktose-Molekülen nennt man Invertzucker. Invertzucker kristallisiert weniger leicht als Rohrzucker, da Fruktose stark hygroskopisch ist (sie nimmt leicht Feuchtigkeit aus der Umgebung auf).

Der Begriff Invertzucker bzw. invertierter Zucker hat mit den optischen Eigenschaften des Zuckers zu tun. Bei polarisiertem Licht breiten sich die Lichtwellen in nur einer Ebene aus. Manche durchsichtigen Materialien drehen die Polarisationsrichtung des Lichts, so auch Saccharose, Glukose und Fruktose. Da Glukose und Fruktose zusammen das Licht in die entgegengesetzte Richtung drehen (Inversion) als Saccharose, spricht man von Invertzucker.