

GF2-P10: Gummibärli (Halbklassenansatz)

Die Ansätze⁽¹⁾ gelten für die Menge von **einem grossen** und **einem halben kleinen** Kuchenblech oder ca. 5 Silikonformen. Das Erwärmen erfolgt auf elektrischen Heizplatten. Temperatur mit Thermometer kontrollieren.

Vorarbeit: **Vorbereiten des Stärkebetts**
(falls Stärkebett) Kuchenbleche randvoll mit Maizena (Stärke) füllen und glattstreichen.

Vorbereiten der Negativformen im Stärkebett
Gummibärli oder anders geformte Plastilfiguren mit der Pinzette in das Stärkebett drücken.

Gruppe 1 + 2: **A: Herstellung von Invertzucker (10 Min vor B & C beginnen)**

Zucker	100g
Zitronensäure	5g
Apfelsäure	4g
Wasser	50ml

Alle Zutaten in einem 250ml Becherglas geben und auf ca. 75°C unter Rühren erwärmen. 30 Min. bei dieser Temperatur stehen lassen. Mit einer Spatelspitze NaHCO₃ (Natriumhydrogencarbonat) neutralisieren.

Gruppe 3 + 4: **B: Herstellung der Gelatine**

Gelatine	36g
Wasser	75ml

Gelatine mit einer Schere in grobe Stücke zerkleinern und in ein 250ml Becherglas geben. Wasser dazugießen und ca. 10 Min. quellen lassen. Danach die wässrige Gelatine unter ständigem Rühren (möglichst ohne Schaumbildung) auf max. 75°C vorsichtig erwärmen und schmelzen (Gelatine darf am Boden nicht anbrennen!)

Gruppe 5: **C: Herstellung der Zuckerlösung**

Zucker	240g
Wasser	75ml

In einem 800ml Becherglas geben und genau auf 115°C erhitzen und sofort von der Platte nehmen.

Alle Gruppen: **Herstellen und Giessen der Gummibärli-Masse**

Die zwei Ansätze A und B möglichst vollständig zu C giessen und gut umrühren.

Die Masse auf drei 150ml Bechergläser verteilen. In jedes Becherglas 1-4 Tropfen Lebensmittelfarbstoff und ½ Fläschli Aroma (Zitronen, Orangen, etc.) dazugeben und gut vermischen. Farbige Gummibärli-Masse vorsichtig in Negativformen giessen. (evtl. zweifarbig!). Einen Tag trocknen lassen.

Gummibären nicht zu lange in der Stärke oder offen herumstehen lassen, da sie schnell vertrocknen.

(1) Gesamtmengen:

Invertzucker: 200g Zucker, 10g Zitronensäure, 8g Apfelsäure, 100ml Wasser

Gelatine: 72g Gelatine, 150ml Wasser

Zuckerlösung: 240g Zucker, 75ml Wasser