



Fruchtgummis ohne Gelatine

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 10 Minuten
- 🍴 Reicht für 1 Portionen

Zutaten

1 Portionen

FruchtBar Zutaten

1 Stück(e) deines Lieblings-Quetschie von FruchtBar.

weitere Zutaten

4 Esslöffel Agar-Agar, welches Ihr in jedem Bio-Laden oder Reformhaus findet.

Dazu brauchst du

- Kochlöffel
- kleiner Topf
- Silikon- oder Pralinenförmchen

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut vermischen und in einem Topf für ca. 2 Minuten leicht erwärmen.
2. Die entstandene Mischung in die Silikonförmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden aushärten lassen.
3. Schon sind die saftigen FruchtBar-Fruchtgummis fertig und das ganz ohne Zuckerzusatz und ohne Gelatine!

TIPP: Du kannst das Agar-Agar auch, bevor Du es unter das FruchtPüree mischst, mit etwas Wasser anrühren.

Gut zu wissen: Die Früchte Ananas und Kiwi enthalten beide ein Enzym, das das Gelieren erschwert. Deswegen lieber zu anderen Obstsorten greifen.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezepte](#)

