



## Fruchtgummi



Foto: Haupt Verlag

Jetzt wird es fruchtig: Ob Mirabellen, Blaubeeren oder Hagebutten - aus vielen Früchten könnt ihr zu Hause eure eigenen Fruchtgummis zubereiten. Und das ist sogar ganz einfach!

Hier gibt es das Rezept



Foto: Haupt Verlag

- 750 g Früchte/Beeren
- 100 ml Wasser
- 500 g Zucker
- Kristallzucker zum Bestreuen

Wenn ihr alle Zutaten beisammen habt, könnt ihr mit dem Kochen starten!

Nehmt euch ausreichend Platz. Denn es kann unter Umständen eine sehr klebrige Angelegenheit werden!

**Schritt 1:** Entfernt die Stiele und Blätter von den Beeren oder Früchten. Wascht die Früchte nun gründlich ab und lasst sie im heißen Wasser fünf bis zehn Minuten köcheln. Streicht diese anschließend vorsichtig durch ein Sieb.

**Schritt 2:** Das so entstandene Mus könnt ihr nun gemeinsam mit dem Zucker wieder aufkochen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einkochen, bis die Masse zäh ist und sich vom Topf löst.

**Tipp:** Es ist wichtig, dass ihr fleißig rührt, damit das Mus nicht am Boden anbrennt!



Foto: Haupt Verlag



Foto: Haupt Verlag

**Schritt 3:** Ist die Masse ordentlich zäh und löst sich vom Boden des Topfes ab, ist es Zeit für den nächsten Schritt. Gießt die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lasst sie gut abkühlen.

Wenn die Fruchtpaste kalt ist, könnt ihr sie in kleine Stücke schneiden und dann in Zucker wälzen. Fertig sind eure Fruchtgummis!

### Tipp:

In einer verschlossenen Dose sind die Fruchtgummis viele Wochen haltbar. Besonders schön sehen die Süßigkeiten aus, wenn ihr Früchte und Beeren verschiedener Farben verarbeitet. So wird es so richtig schön bunt!

Diese Rezeptidee stammt aus dem Buch **Feiern mit den Naturkindern - Anregungen für kleine Feste im Jahreslauf**. Haupt Verlag

