

Hallo liebe Kinder!
Für etwas Abwechslung zu Hause, hier eine Idee für euch . . .

Fruchtgummis

Ihr braucht:

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



Los geht's!

Früchte abwiegen und gründlich Waschen. Anschließend die Früchte mit dem Wasser 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.



Anschließend die Früchte vorsichtig durch ein Sieb streichen.



Den Fruchtemus 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.



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!

Fertig!



Tipp. In einer verschlossenen Dose sind die Fruchtgummis viele Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kita Rosengarten