

ZUTATEN ZITRONENHERZEN

5 g Agar-Agar
60 g Zitronensaft
80 g Kristallzucker
45 ml Wasser

ZUTATEN HIMBEER-BLUMEN

10 g Gelatine
20 ml Wasser
20 g Kristallzucker
60 g Himbeerdicksaft
60 g pürierte und passierte Himbeeren



Gelee-Dekor



Agar-Agar bekommen Sie im Reformhaus oder in der Apotheke. Es ist ein rein pflanzliches Geliermittel und wird aus den Zellwänden einiger Algenarten – vor allem Rotalgen – gewonnen. Wer den Eigengeschmack von Agar-Agar nicht mag, kann die Zitronen-Herzen auch mit Gelatine zubereiten (wie die Himbeer-Blumen).

1. Vegane Zitronenherzen

Agar-Agar im Zitronensaft über Nacht im Kühlschrank einweichen.

Am nächsten Tag Zucker mit der Agar-Agar-Masse 1–2 Minuten aufkochen. Vom Herd nehmen und das Wasser unterrühren.

Es ist jetzt eine leicht gelbliche Flüssigkeit.

Zum Auskühlen in einen kleinen Behälter gießen, aushärten lassen und Herzen ausstecken.

2. Himbeer-Blumen

Tipp!

Als Himbeersirup können Sie einfach Verdünnungssäfte (1:6) aus dem Supermarkt verwenden. Wenn Sie lieber frische Früchte verwenden, ersetzen Sie einfach den Himbeersirup durch pürierte und passierte frische oder tiefgekühlte Himbeeren.

Gelatine in einem kleinen Topf ca. 5 Minuten im Wasser einlegen.

Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren die Gelatine vollständig im Wasser auflösen.

Zucker zugeben und weiterrühren, bis er sich aufgelöst hat.

Bitte achten Sie darauf, dass die Gelatine nie zu heiß wird, d. h. nicht zu kochen beginnt!

Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, Topf vom Herd nehmen und Himbeersirup unterrühren.

In einen kleinen Behälter zum Auskühlen gießen und zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.

Am besten wieder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen, damit alles schön fest wird!

Am nächsten Tag die Blumen ausstechen.