

## Genießen

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, 18.06.2020**

**Sommerliche Joghurt-Fruchtgummis**

**Für 25 Stück**

### **Zutaten:**

80g frische Himbeeren (alternativ frische Mango, geschält)  
100g Himbeerjoghurt (für die Mango: Zitronenjoghurt)  
etwas Zitronensaft  
100ml Wasser  
6g Agar Agar  
30g Zucker  
100g süßer Schnee zum Wälzen (= Mischung aus Traubenzucker und Weizenstärke)

### **Außerdem:**

Silikonform für Geleefrüchte, Pralinen oder Eiswürfel

### **Zubereitung:**

1. Für die Joghurt-Fruchtgummis Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren, damit das Himbeerpüree kernlos ist.
2. Joghurt und Zitronensaft zum Himbeerpüree geben und gut verrühren.
3. Wasser zum Kochen bringen, Agar Agar mit Zucker mischen, in das kochende Wasser einrühren und 7 Minuten weiter kochen.
4. Die Himbeer-Joghurtmasse zum angerührten Agar Agar geben, kurz unterrühren und sofort in die Silikonformen abfüllen.
5. Die gefüllte Silikonform 2-3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach die Joghurt-Fruchtgummis aus den Formen lösen, in süßem Schnee wälzen und genießen.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 6, KJ: 25, E: 0,17 g, F: 0,15 g, KH: 1 g;