

PUNSCH-HERZEN - VEGANE GUMMIBONBONS OHNE GELATINE

Posted on 29. November 2016



Diese leckeren kleinen Punschherzen sind ein richtig schönes selbstgemachtes Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenk, besonders für Freunde und Verwandte, die sich vegan oder vegetarisch ernähren. Das Beste daran, sie sind ganz einfach zu machen und das auch noch ruck zuck... Ihr könnt sie sogar ohne Zuckerzusatz herstellen und den Glühwein gegen Saft oder alkoholfreien Kinderpunsch austauschen. Die Masse wird in eine Pralinen-, Eiswürfel- oder Schokoladen Silikonform gegossen und erkaltet im Kühlschrank, dabei wird sie fest. Natürlich könnt ihr auch eine andere Form statt Herzen verwenden, wie kleine Sterne oder andere weihnachtliche Formen. Diese sehen auch besonders hübsch aus zur Weihnachtszeit.

Da ich in diesem Rezept Agartine als Gelmittel verwende, sind die Punsch - Herzen auch für Vegetarier und Veganer geeignet.



Zutaten:

(ca. 20-22 Stück)

- 100ml Glühwein + 75 ml Kirschsirup (Getränkessirup) oder
- Alternativ: 175ml Saft oder Kinderpunsch

- 2-3 El Zucker / Erythrit (Je nach dem, wie süß ihr es mögt)
- 1 Prise Zimt
- 1 Messerspitze Zitronensäure
- 2 Tütchen Agartine, ca.20g (= pflanzliche Gelatine/ Agar Agar)
- Ersatzweise Gelatine, wenn die Herzchen nicht vegan sein müssen.
- Ihr benötigt außerdem: Ein bis zwei Pralinen-, Schokoladen- oder Eiswürfelformen (je nach Größe), am besten aus Silikon.

Zubereitung:

1. Die Pralinen- oder Eiswürfelformen auf eine stabile "Transportunterlage" legen, die später so in den Kühlschrank passt. Zum Beispiel ein Schneidebrett.
2. Alle Zutaten in einem kleinen Topf miteinander verrühren. (**Thermomix**: 10 Sek. /Stufe2)
3. Nun alles zusammen aufkochen lassen und drei Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen, sonst geliert die Agartine nicht. Dabei langsam weiter rühren. Ich empfehle eher einen Löffel statt Schneebesen, damit keine Luft untergeschlagen wird. (**Thermomix**: 5:30 Min./St.1)
4. Danach wird die fertige Masse vorsichtig in die Förmchen gegossen und vorsichtig in den Kühlschrank (auf der "Transportunterlage")transportiert, damit die Herzchen kalt und fest werden.
5. Bevor ihr die Punsch-Herzen aus der Form stürzt, empfehle ich diese vorher ringsherum etwas zu dehnen und von den Punsch-Herzen zu lösen. (Achtet bitte darauf, das ganz neue Silikonformen vor dem ersten Gebrauch etwas gefettet werden sollten, später ist das nicht mehr nötig.)
6. Ich bewahre die Herzen im Kühlschrank auf.



Ich wünsche euch viel Spaß beim nachmachen und vernaschen!