


Frugtvingummier uden tilsat sukker

ca. 25 - 35 stk.

   nem Op til 15 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

silikoneform eller en firkantet form fx 22 x 22 cm

Frugtvingummier uden tilsat sukker:

5 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
2 dl frugtjuice , fx. appelsin, blåbær, hindbær, jordbær, solbær, citron eller limesaft

½ tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
stevia , erythritol eller andet sødemiddel efter smag

1 Frugtvingummier uden tilsat sukker:

Læg gelatinen i blød i rigeligt koldt vand.

Varm saften op til kogepunktet og smag den til med Naturlig Vaniljeekstrakt og sødemiddel (mængden af sødemiddel afhænger af hvilken frugt der bruges). Tag saften af varmen og lad den køle let af, knug husblassen fri for vand og og smelt den i den varme væske.

Hæld blandingen i små silikoneforme med forskellige former eller kom den i en firkantet beholder eller form (fx 22 x 22 cm) smurt med lidt olie. Sæt dem i køleskabet i mindst 4 timer

Befri vingummierne fra formen. Hvis vingummierne er støbt i en firkantet form, så skær dem i passende stykker med en skarp kniv eller brug en lille udstikker (fx bunden af en sprøjtetyl). Opbevar vingummierne i køleskabet.



Tips:

Hvis du helt vil undgå sukker i vingummierne kan du lave dem med din yndlings sukkerfrisaftkoncentrat og du kan så udelade ekstra sødemiddel. Bland saften så den stadig er ret stærk og følg ellers opskriften som den er.

Du kan også bruge bærpuré istedet for saft, reducer blot mængden af gelatine med et blad.

Hvis du elsker surt slik så kan du blande 2 spsk. sukker eller sukker-erstatning med 1 tsk. [Dr. Oetker Citronsyre](#) og så vende vingummierne i det lige inden de skal spises.

