

Das sind köstliche und gesunde Süßigkeiten für deine Faschingsparty, die du leicht selbst herstellen kannst!

### Du brauchst:

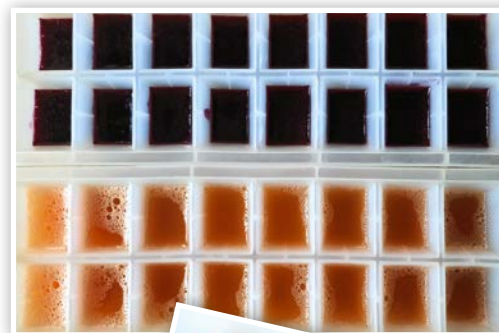
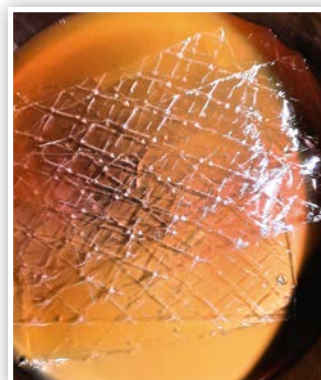
- 125 ml Fruchtsaft (für helle Gummis zum Beispiel Orange oder Pfirsich, für dunkle Johannisbeere oder Kirsche)
- 8 Blätter Gelatine
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker

Lass dir bei der Zubereitung unbedingt von einem Erwachsenen helfen.



### Zubereitung:

- 1 Leere den Fruchtsaft in einen Topf.
- 2 Lege die Gelatineblätter hinein. Sie sollen mit Saft bedeckt sein.
- 3 Lass die Gelatine ungefähr fünf Minuten einweichen.
- 4 Gib den Zitronensaft dazu.
- 5 Erhitze den Saft mit der Gelatine etwas. Sie muss sich vollkommen auflösen.
- 6 Gib den Zucker dazu und rühre gut um.
- 7 Gieß die warme Masse in eine Eiswürfelform.
- 8 Stelle die Form für eineinhalb Stunden in den Kühlschrank und warte, bis die Masse fest ist. Löse die Würfel aus der Schale.



**Lass dir deine Naschgummis gut schmecken.**