



THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei

KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Salbei Gummiherzen

EINGEREICHT VON

Melanie Heil
Meli.heil@icloud.com

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Kinder naschen gerne, aber Eltern haben fast immer ein Problem mit dieser Leidenschaft. Ich weiß wovon ich spreche, da ich selber eine Naschkatze par excellence bin! Daher wollte ich ein Naschzeug kreieren, welchem auch Eltern nicht widerstehen können und welches somit für friedliche Kinder sorgt.

Salbei Gummiherzen vereinen glückliche Eltern mit glücklichen Kindern, da sie nicht nur schmackhaft sondern zusätzlich noch einen gesunden Touch haben und Kindern die Welt der Kräuter näherbringen. Allheilmittel Salbei anregend und unwiderstehlich zu einer Köstlichkeit verarbeitet.

Sonstige Anmerkungen: Den benötigten Sirup habe ich selbst hergestellt. Den Salbei habe ich aus meinem letzten Sommerurlaub in Korfu mitgebracht. Der verwendete Salbei wird aber auch eigens von mir gezogen.

Salbei Gummiherzen

Zutaten	
5 Blatt	Gelatine
1 ½ TL	Honig
20 ml	Wasser
10 g	Zucker
2 TL	Zitronensaft
1 Messerspitze	grüne Lebensmittelfarbe
20 ml	Sirup

Gelatine einweichen, ausdrücken und im Topf auflösen. Honig, Wasser, Zucker und Zitronensaft zugeben und auf kleiner Stufe ganz kurz heiß werden lassen, vom Herd nehmen. Lebensmittelfarbe und Sirup zugeben, gut verrühren und nach nochmaligen aufkochen abkühlen lassen.

Die Masse in Förmchen aus Silikon gießen und ein paar Stunden fest werden lassen. Die Form von unten andrücken und leicht an den Gummibärchen ziehen. Sie sind stabil genug, dass sie dadurch nicht kaputt gehen.

