

Herstellung von Gummibärchen aus Algen

Materialien

- Magnetrührer mit Heizplatte
- Feinwaage
- Waage
- 1 Becherglas (600 mL)
- 2 Bechergläser (400 mL)
- Stärkeblech
- 1 Stempel
- 2 Metallspatel
- Thermometer
- 1 Schneebesen
- Stoppuhr
- 2 Topflappen



Chemikalien

- 50 g Wasser
- 1,5 g Agar-Agar
- 80 g Zucker
- 40 g Glucosesirup
- 3 mL Zitronensäure-Aroma-Lösung
- 1 Spatelspitze Farbstoff



Durchführung

1. Forme auf dem Stärkeblech Mulden mit einem Stempel (3 x 6 Mulden). Wiege anschließend 1,5 g Agar-Agar mit der Feinwaage ab.
2. Gebe 50 mL Wasser, 1,5 g Agar-Agar und Rührfisch in ein 400 mL Becherglas. Stelle die Herdplatte auf 300 °C ein und koche die Lösung unter Rühren (100 – 200 Umdrehungen) auf. Anschließend 1,5 Minuten sprudelnd kochen lassen. (Wenn Agar-Wassergemisch kocht, Herdplatte auf 200 °C einstellen).
3. Wiege 80 g Zucker in ein 400 mL Becherglas ein und gebe ihn anschließend zu dem gelöstem Agar-Agar in Wasser dazu. Unter ständigem Rühren (Rührfisch) bis auf 105 °C einkochen lassen, dabei durchgängig mit Thermometer die Temperatur überprüfen.
4. Das Becherglas (mit Agar-Zucker-Wasser-Lösung) mit Topflappen vom Herd nehmen. Die Herdplatte ausschalten und die Lösung auf 95 °C abkühlen lassen. Becherglas mit Agar-Zucker-Wasser-Lösung zu dem Becherglas mit Glucosesirup hinzugeben. Mit dem Schneebesen die Lösung in das Becherglas mit Glucosesirup einrühren, bis sich der Glucosesirup komplett auflöst (ca. 30 sek.).
5. Lösung unter Rühren (Schneebesen) auf 65 °C abkühlen lassen. Überprüfe die Temperatur mittels Thermometer. Füge dann etwa eine Spatel-Spitze der Farbe und der Säure-Aroma-Lösung hinzu. Gieße die Lösung die sich im Becherglas befindet in die vorbereiteten Mulden auf dem Stärkeblech. Achtung: Zügig arbeiten! Die Masse wirft beim Abkühlen schnell zähflüssig.

