

Fruchtgummi-Labor

LOVE & HEARTS



ACHTUNG. Nicht geeignet für Kinder unter 8 Jahren. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen. Lies die Anweisungen vor Gebrauch, befolge sie und halte sie nachschlagebereit. Bewahre das Set außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Inhalt



- 724409 Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot), 100g (3.53 oz.)
- 728097 Zuckerzubereitung mit Apfelmgeschmack (grün), 100g (3.53 oz.)
- 724411 Geliermittel-Zucker-Mischung: 2 Beutel zu je 20g (0.71 oz.)

Materialien für Lebensmittelkontakt (gekennzeichnet mit *):

- Fruchtgummi-Gießform
- Messbecher (100 ml)



Was du zusätzlich brauchst:

Topf, Schneebesen, Herd, Löffel mit langem Stiel, feuchte Tücher, Topfuntersetzer, Topfhandschuhe, Schere, Haushaltszucker, Zahnstocher, Backpapier, Teller, Kunststoffdose, Frischhaltefolie, Wasser.

Zutatenliste:

Zuckerzubereitung mit Erdbeergeschmack (rot): Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), schwarzes Karottensaftkonzentrat, Maltodextrin, natürliches Aroma.

Zuckerzubereitung mit Apfelmgeschmack (grün): Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Färberdistel-Extrakt, natürliches Aroma, Maltodextrin, Spirulina-Extrakt, Trehalose *, Säureregulator (Trinatriumcitrat). * Trehalose ist eine Glucosequelle.

Geliermittel-Zucker-Mischung: Geliermittel (Pektine, Agar-Agar), Zucker.

— SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Erstickungsgefahr, da kleine Teile verschluckt oder eingeatmet werden können. Verpackung und Anleitung aufbewahren, da sie wichtige Informationen enthalten.

Bei Fragen:

Hotline: +49 (0)711 / 2191-343
kosmos.de/servicecenter

Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien:
www.kosmos.de/disposal



— RATSCHLÄGE FÜR ÜBERWACHENDE ERWACHSENE

Liebe Eltern!

Fruchtgummi selbst herzustellen macht Spaß und es ist spannend zu erleben, wie aus den Pulvern und Wasser die leckere Süßigkeit entsteht. Damit Sie Ihrem Kind mit Rat und Tat zur Seite stehen können, möchten wir Sie zunächst ausreichend informieren. Lesen Sie diese Anleitung gemeinsam durch und besprechen Sie die einzelnen Arbeitsschritte.

Begleiten Sie Ihr Kind bei der Fruchtgummiherstellung. Geben Sie ihm geeignete Küchengeräte wie einen kleinen Kochtopf und einen Schneebesen zum Aufkochen der Fruchtgummi-Masse und einen langstieligen Löffel oder Esslöffel zum Befüllen der Formen. Seien Sie beim Aufkochen und Einfüllen der Zucker- und Geliermasse immer anwesend. Die klebrige Fruchtgummi-Masse wird beim Aufkochen am Herd über 100°C heiß, was zu Verbrennungen führen könnte. Außerdem muss die Masse im Anschluss zügig in die Form gegeben werden, da sie schnell aushärtet.

Die abgekühlten Fruchtgummis bewahren Sie am besten in einer Kunststoffdose im Kühlschrank auf. Allerdings halten sie nie so lange, wie Sie es von industriellen Produkten gewohnt sind.

Alle Teile bitte vor Verwendung von Hand heiß spülen. Sie sind nicht spülmaschinengeeignet und könnten sich bei höheren Temperaturen verformen. Nach der Verwendung die Form gleich in Wasser einweichen und anschließend spülen. Wir empfehlen, dass Sie Ihr Kind auch beim gemeinsamen Spülen und Aufräumen betreuen.

Wählen Sie einen unempfindlichen Platz in der Küche mit ausreichend freier Arbeits- und Abstellfläche aus. Besonders die bunten Zuckerzubereitungen färben schon in kleinsten Mengen sehr intensiv.

Bitte beaufsichtigen Sie Ihr Kind beim Handieren mit dem Messer. Verwenden Sie zum Schneiden eine geeignete Unterlage, z.B. ein Backblech oder Küchentablett.

Bitte kontrollieren Sie die Zutatenliste der Lebensmittel-Pulver für den Fall, dass Ihr Kind aufgrund einer Erkrankung wie z. B. einer Allergie, Lebensmittelunverträglichkeit oder Diabetes, auf eine bestimmte Ernährung, achten muss.

Viel Spaß beim Fruchtgummi-Gießen, Experimentieren und gemeinsamen Naschen!

— VORNEWEG EIN PAAR TOP-TIPPS FÜR FRUCHTGUMMI-KÖCHE

Damit die Fruchtgummis gut gelingen, solltest du die Anleitung aufmerksam durchlesen und die Angaben beachten. Bemühe dich, genau und vor allem sauber zu arbeiten, denn es soll ja nachher appetitlich sein und lecker schmecken. Daher: Haare zusammenbinden, fleckunempfindliche Kleidung oder eine Schürze anziehen und – selbstverständlich – gründlich deine Hände waschen!

Sorge für ausreichend Platz auf deiner Arbeitsfläche und lege alles bereit, was du brauchst. Frage deine Eltern, welche Küchengeräte du benutzen sollst. Halte immer ein feuchtes Tuch, ein Küchenhandtuch und Küchenpapier griffbereit. Falls etwas verschüttet wird, kannst du es sofort aufwischen. Wenn die Fruchtgummis fertig sind und im Kühlschrank abkühlen, kannst du aufräumen: Alle Geräte mit warmem Wasser und Spülmittel spülen, am besten vorher einweichen. Man braucht manchmal schon etwas Geduld, da die Fruchtgummi-Masse stark kleben kann. Zum Schluss alles abtrocknen und aufräumen, Arbeitsfläche abwischen und wieder gründlich die Hände waschen.

WICHTIG! Fruchtgummi-Masse aufkochen

Lege einen Untersetzer und Topfhandschuh an deinem Arbeitsplatz bereit. Mach diesen Arbeitsschritt immer zusammen mit einem Erwachsenen. Du darfst nicht alleine am Herd arbeiten. Auch wenn es verführerisch riecht, sollen kleine Kinder und Tiere nicht in der Nähe des Herds sein.

Halte beim Kochen am Herd immer genügend Abstand zum Topf, damit dir die Fruchtgummi-Masse nicht auf Gesicht oder Hände spritzt. Sie wird beim Kochen sehr heiß und kann bei Hautkontakt schlimme Verbrennungen verursachen!

Erste-Hilfe-Informationen:

Im Falle der Berührung mit dem Auge: Spüle das Auge mit reichlich Wasser aus. Falls notwendig, suche umgehend ärztliche Hilfe auf.

Bei Verbrennungen: Spüle die betroffene Hautfläche mindestens 10 Minuten lang mit reichlich Wasser ab. Brandwunde danach mit Brandbinde abdecken. Niemals Öl, Puder oder Mehl auf die Brandwunde auftragen. Keine Brandblasen aufstechen. Bei größeren Verbrennungen ärztliche Hilfe suchen.



— VERSUCH 1: FRUCHTGUMMIS HERSTELLEN

Du brauchst



- 1 Beutel Zuckerzubereitung (Erdbeere oder Apfel)
- 1 Beutel Geliermittel-Zucker-Mischung
- Fruchtgummi-Gießform
- Messbecher
- Herd, langstieliger Löffel, einen kleinen Topf, Schneebesen, kleine Gabel, Topfuntersetzer, Topfhandschuh, Schere

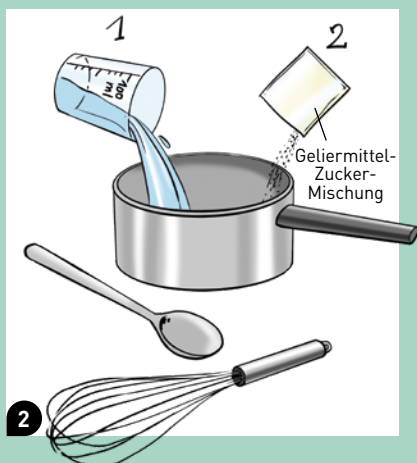
Falls du später noch rote Rosen herstellen möchtest, solltest du hier entweder mit der Zuckerzubereitung Apfel arbeiten, oder parallel arbeiten und aus der roten Masse gleichzeitig ein paar Formen gießen und Rosen formen.

So geht's

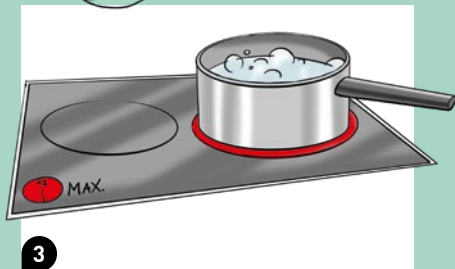
1. Entscheide dich für eine der Sorten Erdbeere oder Apfel. Öffne mit der Schere einen Beutel mit Zuckerzubereitung und einen mit Geliermittel-Zucker-Mischung.
2. Miss mit dem Messbecher 100 ml Wasser ab und gib es in den Topf. Gib nun die geöffnete Geliermittel-Zucker-Mischung in den Topf und rühre sie mit dem Schneebesen glatt. Lege einen Löffel und die Fruchtgummi-Gießform bereit.
3. Nun kommt der Topf auf den Herd. Schalte auf die höchste Stufe und lass die Lösung unter Rühren etwa 1,5 Minuten blubbernd aufkochen. Schalte dann den Herd aus, nimm den Topf vom Herd und stelle ihn auf einem Untersetzer ab.
4. Gib nun die Zuckerzubereitung in den Topf und rühre sie mit dem Schneebesen glatt.
5. Stell den Topf zurück auf den Herd und lass die Lösung auf höchster Stufe noch einmal kurz etwa 1 Minute lang blubbernd aufkochen. Rühre dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen. Schalte den Herd anschließend aus und nimm den Topf herunter.



1



2



3



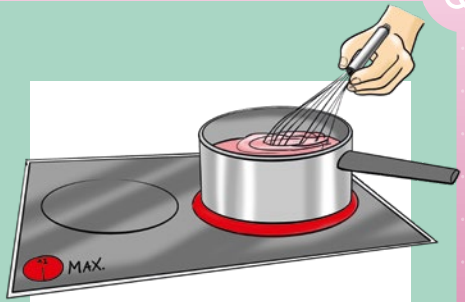
4



Koche die Masse

nicht zu lang und nicht zu kurz, sonst wird sie zu zäh oder bleibt zu flüssig und lässt sich später schwer weiter verarbeiten.

6. Fülle nun die fertige Masse in die Fruchtgummi-Form. Dazu hältst du am besten den Topf schräg und lässt die Fruchtgummi-Masse in eine Ecke laufen. Hilf gegebenenfalls mit dem Löffel nach. Verteile die Masse vorsichtig mit dem Löffel in die Vertiefungen der Form. Achte aber darauf, dass sie nicht überlaufen.



5

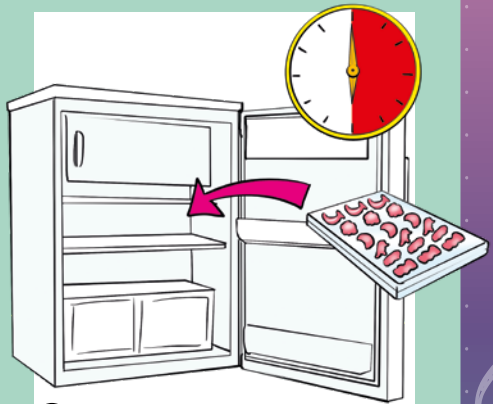
★ TIPP

WÄHLE ZUERST DEINE LIEBLINGS-FORMEN AUS UND BEFÜLLE SIE. NORMALERWEISE REICHT DIE MASSE FÜR ALLE FORMEN, ABER JE NACH WASSERANTEIL UND KOCHDAUER KANN ES IN SELTENEN FÄLLEN EINMAL NICHT AUSREICHEN.



6

7. Wenn die Masse vollständig auf die Gießform verteilt ist, stelle diese für 30 Minuten in den Kühlschrank zum Aushärten.
8. Anschließend kannst du die Fruchtgummis vorsichtig mit dem Löffelstiel aus der Form heraushebeln. Jetzt darf schon genascht werden!

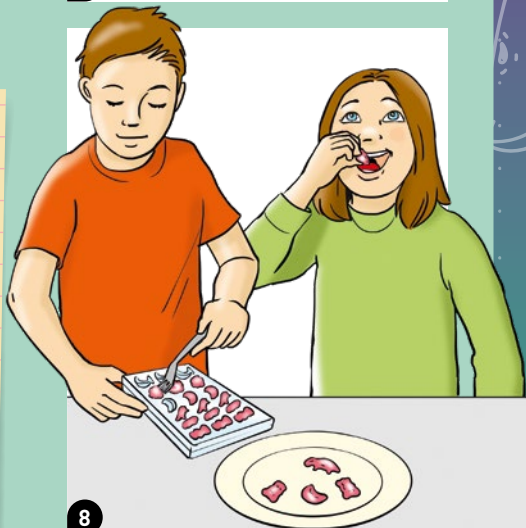


7

WICHTIG! Die Fruchtgummis in einer Dose im Kühlschrank lagern. Da auf Konservierungsstoffe verzichtet wurde, sollten die Süßigkeiten innerhalb weniger Tage verzehrt werden.

★ TIPP

DU KANNST EINIGE DEINER FRUCHTGUMMIS MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN, INDEM DU SIE IN EINE DICHTE DOSE LEGST, PUDERZUCKER HINZUGIBST UND DANN DIE GESCHLOSSENE DOSE GUT DURCHSCHÜTTELST. DIESE FRUCHTGUMMIS SOLLTEST DU DANN AM SELBEN TAG NOCH VERZEHREN, DENN DER PUDERZUCKER ZIEHT SCHNELL WASSER UND SIEHT DANN NICHT MEHR SCHÖN AUS.



8

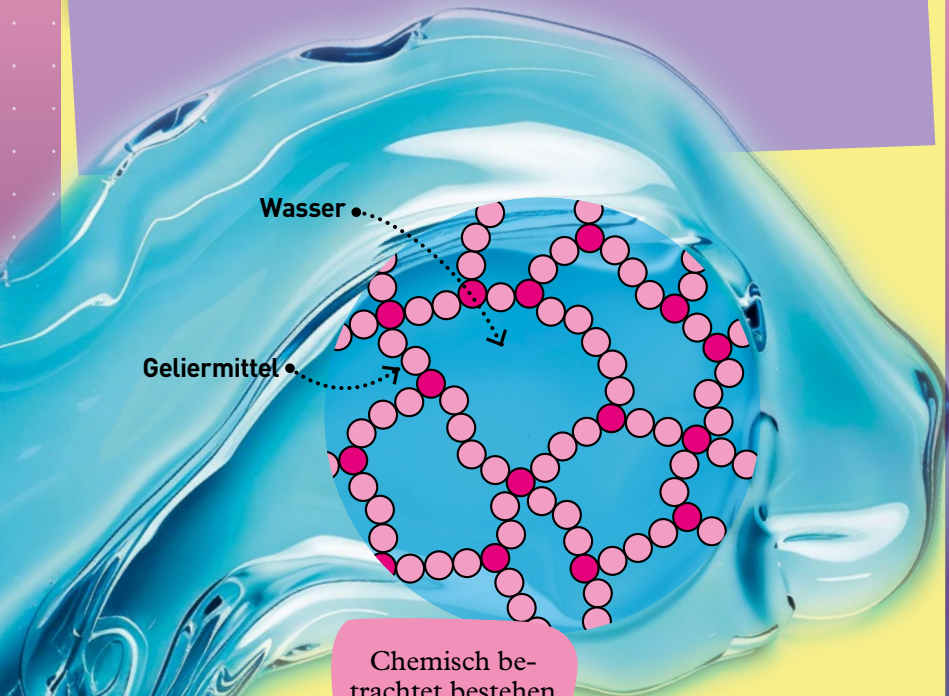


**SUPERSCHLAU
ECKE**

GELIEREN



— Gelieren bedeutet, dass ein Gel gebildet wird. Feste Stoffe (in diesem Fall unser Geliermittel), bilden ein winzig kleines, dreidimensionales Netz. Die Zwischenräume dieses Netzes sind mit einer Flüssigkeit gefüllt. Die Flüssigkeit ist in dem Netz gefangen. Zusammen ergeben sie das Gel.



Chemisch betrachtet bestehen wir aus Gel!



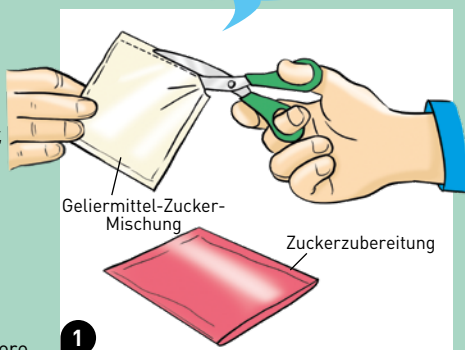
— VERSUCH 2: FRUCHTGUMMI-ROSEN

Du brauchst



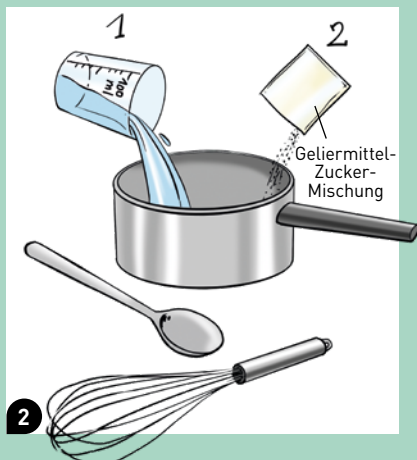
- 1 Beutel Zuckerzubereitung (Erdbeere oder Apfel)
- 1 Beutel Geliermittel-Zucker-Mischung
- Messbecher
- Herd, langstieliger Löffel, einen kleinen Topf, Schneebesen, Messer, Topfuntersetzer, Topfhandschuh, Schere, Backpapier, Zahnstocher, Haushaltszucker

In rot sehen die Knospen nach Rosen aus. Grün sind es eher Blattknospen.

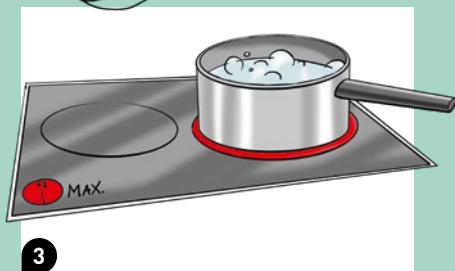


1. Entscheide dich für eine der Sorten Erdbeere oder Apfel. Öffne mit der Schere einen Beutel mit Zuckerzubereitung und einen mit Geliermittel-Zucker-Mischung.

2. Miss mit dem Messbecher 100 ml Wasser ab und gib es in den Topf. Gib nun die geöffnete Geliermittel-Zucker-Mischung in den Topf und rühre sie mit dem Schneebesen glatt. Lege einen Löffel bereit.



3. Nun kommt der Topf auf den Herd. Schalte auf die höchste Stufe und lass die Lösung unter Rühren etwa 1,5 Minuten blubbernd aufkochen. Schalte dann den Herd aus, nimm den Topf vom Herd und stelle ihn auf einem Untersetzer ab.



4. Gib nun die Zuckerzubereitung in den Topf und rühre sie mit dem Schneebesen glatt.

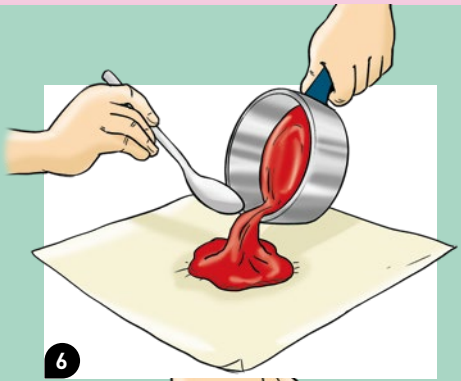
5. Stell den Topf zurück auf den Herd und lass die Lösung auf höchster Stufe noch einmal kurz etwa 1 Minute lang blubbernd aufkochen. Rühre dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen. Schalte den Herd anschließend aus und nimm den Topf herunter.



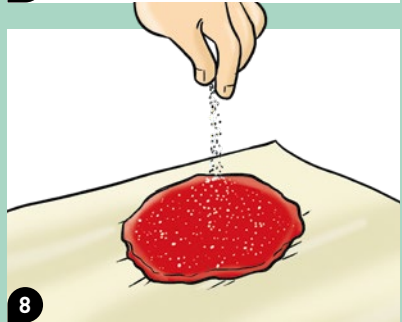
Hmm –
riecht das
lecker!



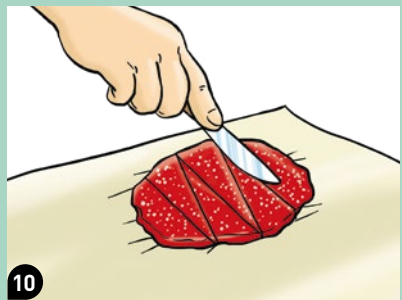
6. Lege ein Backpapier bereit, am besten auf einem Backblech. Gieße Fruchtgummi-Masse darauf, sodass sich ein kleiner, etwa rechteckiger Fruchtgummi-See bildet.
7. Lasse die die Masse 30 Minuten lang aushärten.
8. Streue etwas Haushaltszucker darüber. Wende die Masse, wie einen Pfannkuchen und bestreue sie auch von der Rückseite mit Haushaltszucker.
9. Nimm die stumpfe Seite eines Buttermessers und schneide damit die Masse in 3 gleich breite Streifen (ca. 4 cm breit).
10. Schneide deine Streifen noch mal in der Diagonale durch, sodass Dreiecke entstehen.
11. Rolle die so entstandenen Dreiecke auf. Beginne an der breiten Seite. Stecke den Zahnstocher einmal quer durch die entstandenden Knospen, damit sie sich nicht wieder abwickeln.



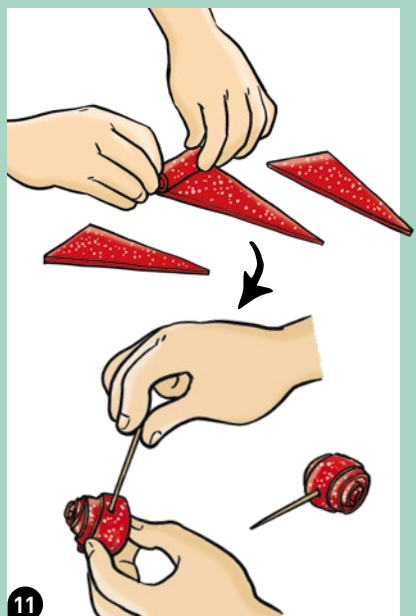
6



8



10



11



WAS MACHT FRUCHTGUMMI GUMMIARTIG?



Es gibt verschiedene Arten von sogenannten **Gelierzmitteln**, die für die wabbelige oder eingedickte Konsistenz von Speisen eingesetzt werden. Manche dieser Mittel sind **tierischen Ursprungs** wie beispielsweise **Gelatine**, andere sind **pflanzlichen Ursprungs** wie etwa **Carrageen**. In deinen Fruchtgummis sind in der Gelierzmittel-Zucker-Mischung die beiden pflanzlichen Gelierzmittel Agar-Agar und Pektin enthalten.



— Rotalgen

Agar-Agar

— Agar-Agar ist ein pflanzliches Gelierzmittel, das aus den **Zellwänden von Rotalgen** gewonnen wird. Es ist ein besseres Gelierzmittel als die tierische Gelatine, denn es braucht nur einen hundertsten Teil Agar-Agar in einer Flüssigkeit, um diese einzudicken. Es ist zudem **unverdaulich und geschmacksneutral**.



Pektin

— Auch Pektin ist ein pflanzliches Gelierzmittel. Es kommt in fast allen **Gefäßpflanzen** vor: Das sind alle Pflanzen, an die wir gewöhnlich denken, wenn wir an Pflanzen denken: Blumen, Bäume, Sträucher, Gräser etc. Das meiste Pektin wird aus **Früchten wie Äpfeln** oder Zitrusfrüchten gewonnen, denn diese enthalten besonders viel davon.

Impressum

0730712 AN 050326-DE

Anleitung zu „Fun Science Fruchtgummi-Labor Love & Hearts“, Art.-Nr. 654344

© 2026 Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart, DE, Tel. +49 (0)711 2191-343

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, Netzen und Medien. Wir übernehmen keine Garantie, dass alle Angaben in diesem Werk frei von Schutzrechten sind. Wir behalten uns auch die Nutzung von uns veröffentlichter Werke für Text und Data Mining im Sinne von §44b UrhG ausdrücklich vor.

Redaktion und Text: Birgit Schreckenberg

Technische Produktentwicklung: Sarah Brodbeck

Gestaltungskonzept Anleitung: Atelier Bea Klenk, Berlin

Layout Anleitung: Michael Schlegel – kommunik1, Würzburg

Illustration Anleitung: Andrea Mangold

Fotos Anleitung: Jaimie Duplass [alle Klebestreifen]; phonlamaiphot [Gelklecks]; _veiksm_ [Gelsee]; Ahmed Shaffik [Gummiwürstchen] [alle vorigen © stock.adobe.com]; Evgeny Karandaev [Äpfel] [alle vorigen © shutterstock.com]; Deborah Maxemov [Rotalge], Heike Rau [Agar], nito100 [Wackelpudding] [alle vorigen © istockphoto.com]; Cjp24 bearbeitet von Michael Schlegel – kommunik1, Würzburg [Gelstruktur]; Michaela Kienle – FineTuning, Dürmentingen [Piktina]

Gestaltungskonzept Verpackung: Peter Schmidt Group GmbH, Hamburg

Layout Verpackung: Michaela Kienle – FineTuning, Dürmentingen

Abbildungen Verpackung: Andreas Resch, Ulrich am Waasen [Titelbild]; Michael Flaig, Stuttgart [Teilebild]

Der Verlag hat sich bemüht, für alle verwendeten Fotos die Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen. Sollte in einzelnen Fällen ein Bildrechtinhaber nicht berücksichtigt worden sein, wird er gebeten, seine Bildrechtinhaberschaft gegenüber dem Verlag nachzuweisen, so dass ihm ein branchenübliches Bildhonorar gezahlt werden kann.

Printed in Germany / Imprimé en Allemagne

Technische Änderungen vorbehalten.