Richtig gelieren mit Bio Agar Agar

Agar Agar mit kalter Flüssigkeit gut verrühren und 1-2 Min. quellen lassen. Danach unter ständigem Rühren mindestens 2 Min. kochen! Den Topf von der Herdplatte nehmen und ca. 10-15 Min. abkühlen lassen. Anschließend nach Rezept weiter verarbeiten. Agar Agar wird aus Rotalgen gewonnen und geliert erst beim Abkühlen (ab 40 °C). Nach vollständigem Abkühlen (ca. 60 Min.) ist das Agar Agar komplett ausgehärtet. **Tipp:** Die Reaktion von Agar Agar ist immer wieder umkehrbar. D.h., geliertes Agar Agar verflüssigt sich durch Erwärmen und wird nach dem Abkühlen wieder fest. Das Gelierergebnis kann dadurch beliebig oft verändert werden, z.B. durch Zugabe von (aufgekochtem!) Agar Agar für eine festere bzw. Flüssigkeit für eine dünnere Konsistenz

Frucht	*Menge Bio Agar Agar für max. 750 ml Fruchtsaft oder pürierte Frucht*
Ananas	1 leicht gehäufter TL
Apfel	1 leicht gehäufter TL
Aprikosen	1 leicht gehäufter TL
Birnen	1 leicht gehäufter TL
Brombeeren	1 gut gehäufter TL
Erdbeeren	1 gestrichener TL
Heidelbeeren	1 gestrichener TL
Himbeeren	1 leicht gehäufter TL
Holunderbeeren	1 gut gehäufter TL
Johannisbeeren	1 gut gehäufter TL
Kiwis	1 leicht gehäufter TL
Pfirsiche	1 leicht gehäufter TL
Pflaumen	1 gut gehäufter TL
Quitten	1,5 leicht gehäufte TL
Rhabarber	1 leicht gehäufter TL
Sauerkirschen	1 gut gehäufter TL
Stachelbeeren	1 leicht gehäufter TL
Süßkirschen	1 leicht gehäufter TL
Trauben	1 leicht gehäufter TL
Zitronen	*Reiner Zitronensaft geliert nicht!*

LECKER'S Bio Manufaktur GmbH • Hinter dem Turm 31 • 55286 Wörrstadt
www.leckers.de /leckers.biomanufaktur /leckers_bio_manufaktur