

LECKER'S Gelierhilfe – Agar Agar richtig verwenden.

Damit dein Agar-Agar richtig funktioniert, solltest du sicherstellen, dass es sich komplett in der Flüssigkeit auflöst und die Mischung richtig zum Kochen gebracht wird. Ein häufiger Fehler ist, zu wenig zu nehmen oder die Mischung nicht richtig zu erhitzen. Wenn das passiert, wird die Konsistenz nicht fest genug.

Faustregel:

Wenn die Mischung zu weich ist, mehr Agar-Agar zugeben und erneut aufkochen. Wenn die Mischung zu fest ist, die Flüssigkeitsmenge erhöhen und erneut erhitzen, um die Konsistenz anzupassen.

SEIT 1935
Lecker's®

Frucht Menge Bio Agar Agar für max. 750 ml Fruchtsaft oder pürierte Frucht

Ananas	1 leicht gehäufter TL
Äpfel	1 leicht gehäufter TL
Apfelsinen/ Orangen	1 leicht gehäufter TL
Aprikosen	1 leicht gehäufter TL
Bananen	½ TL
Birnen	1 leicht gehäufter TL
Brombeeren	1 leicht gehäufter TL
Erdbeeren	1 gestrichener TL
Grapefruits	1 ¼ leicht gehäufte TL
Heidelbeeren	1 gestrichener TL
Himbeeren	1 leicht gehäufter TL
Holunderbeeren	1 gut gehäufter TL
Johannisbeeren, schw.	1 gut gehäufter TL
Johannisbeeren, rot	1 ½ bis 2 leicht gehäufte TL
Kiwis	1 leicht gehäufter TL
Pfirsiche	1 leicht gehäufter TL
Pflaumen	1 gut gehäufter TL
Quitten	1 ½ 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!

Warme Massen

Bei der Verwendung von Agar-Agar in heißen Flüssigkeiten ist es ideal, das Agar-Agar **zunächst in kaltem Wasser** oder einer anderen kalten Flüssigkeit aufzulösen und dann langsam in die heiße Masse zu rühren. Die Mischung sollte mindestens 1-2 Minuten kochen, damit sich das Agar-Agar vollständig auflöst. In der Regel reicht 1 TL Agar-Agar für 250-500 ml Flüssigkeit.

Kalte Massen

Agar-Agar kann auch in kalten Massen verwendet werden, muss aber durch Erhitzen aktiviert werden. Das Pulver muss zuerst in einer kleinen Menge Flüssigkeit aufgekocht und dann in die kalte Masse eingearbeitet werden. Entscheidend ist dabei der **Temperatenausgleich**: Nur eine langsame Zugabe der heißen Agar-Agar-Mischung zur kalten Masse unter ständigem Rühren führt zu einer gleichmäßigen Gelierung.

Gelierprobe!

Die Gelierprobe ist wichtig, um die gewünschte Konsistenz zu überprüfen. Sie hilft sicherzustellen, dass das Agar-Agar richtig dosiert und aktiviert wurde.

Gelierprobe: Nach dem Aufkochen des Agar-Agar eine kleine Menge der Mischung auf einen kalten Teller geben und einige Minuten abkühlen lassen. Wenn die Mischung fest wird, ist das Agar-Agar richtig dosiert. Wenn nicht, muss die Menge angepasst werden.