Piping Gel

Von Kuchenfee



Hinweise:

Es besteht die Möglichkeit das das Gel von Herstellung zu Herstellung & von Verwendung zu Verwendung eine andere Konsistenz erhält. Das ist von mehreren Faktoren abhängig.

Unter Umständen kann es auch dazu kommen das das Gel wenn es gekühlt ist, etwas zu fest zum verarbeiten wird. Die einfachste Möglichkeit ist es, das Gel in der Mikrowelle leicht & vorsichtig zu erwärmen bis es wieder geschmeidig ist. Unter Umständen muss auch immer mal wieder ein kleines schlückchen Wasser beigemischt werden.

Wer aber vielleicht mal mutig ist & eine andere Variante probieren möchte schnappt sich Gummibärchen. Weiße Gummibären (oder eben andere Gummitiere etc.) mit etwas Wasser in eine Schüssel geben und vorsichtig in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Direkt auftragen, es wird schnell fest. Man kann natürlich auch nach Lust und Laune färben.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **1½ EL** gemahlene Gelatine
- **2 EL** kaltes Wasser
- **420 ml** heller Sirup
  Grafschafter Sirup oder Glukosesirup

Zubereitung

01 Man streut de Gelatine über das Wasser & lässt das Gemisch für 5 Minuten quellen.

02 Danach wird das Gemisch auf kleiner Hitze auf dem Herd so lange erhitzt bis sich die Gelatine aufgelöst hat/geschmolzen ist.

03 Die Hitze wird dann ausgestellt & man rührt den Sirup mit ein.

04 Das Gel ist jetzt fertig & muss nur noch etwas, wenn überhaupt noch rest wärme besteht abkühlen & ist dann bereit zur Benutzung. (nach Wahl mit Gel oder Pastenfarbe einfärben.)