Lunulis

MOLEKULARE KÜCHE

Beerenperlen-Zauber

Kleine Beerenkugeln, die in deinem Mund explodieren – wie Magie!

WISSENSFUNKE:

Das Agar Agar bildet eine dünne Hülle um die Tropfen, wenn sie in Öl fallen. So entstehen kleine Kugeln – innen flüssig, außen zart!

DU BRAUCHST:

- 100 ml Beeren- oder Fruchtsaft (z. B. Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere)
- 1 g Agar Agar (oder 2 Blatt Gelatine)
- 500 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- eine Pipette oder Einwegspritze ohne Nadel
- ein hohes Glas oder Schüssel
- ein Sieb (nicht zu fein)
- etwas Wasser

SO GEHT'S:

1. SAFT ERWÄRMEN

Beerensaft in einem kleinen Topf erwärmen. Agar Agar einrühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen. (Gelatine anders verwenden, siehe Tipp)

2. ABKÜHLEN

Den Saft etwas abkühlen lassen (nicht im Kühlschrank). Er soll noch flüssig, aber nicht mehr heiß sein.

3. ÖL VORBEREITEN

Das Öl in ein hohes Glas oder eine Schüssel füllen. Es sollte mind. 8–10 cm tief sein.

4. AUFSAUGEN

Mit der Pipette den Saft aufziehen.

5. TROPFEN LASSEN

Tropfen für Tropfen aus der Pipette ins Öl fallen lassen. Die Tropfen werden zu kleinen Kugeln.

6. KUGELN SAMMELN

Die Kugeln mit dem Sieb aus dem Öl heben, kurz in Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Fertig! Genieß deine Beerenperlen!

TIPP MIT GELATINE:

Gelatine 5 Minuten in kaltem Saft quellen lassen, dann erwärmen bis sie sich auflöst (nicht kochen!). Abkühlen lassen und weiter wie oben.

NOX' GEHEIMTIPP:

Probiere auch andere Säfte aus: Mango, Apfel, Maracuja oder sogar Sirup! Du kannst die Kugeln auch in kohlensäurehaltigem Wasser sammeln – das prickelt magisch!

WICHTIG:

Nicht schlucken lassen, wenn du auf Gelatine allergisch bist (vegan: Agar Agar verwenden). Nur frische Zutaten nutzen und sauber arbeiten.

Lunulis

MOLECULAR KITCHEN

Berry Pearl Magic

Little berry pearls that burst in your mouth – like magic!

SPARK OF KNOWLEDGE:

Agar agar forms a thin skin around the drops when they hit the oil. That's how little pearls are created – liquid on the inside, delicate on the outside!

YOU NEED:

- 100 ml berry or fruit juice (e.g. currant, raspberry, blueberry)
- 1 g agar agar (or 2 leaves gelatine)
- 500 ml neutral vegetable oil (e.g. sunflower oil)
- a pipette or disposable syringe (without needle)
- a tall glass or bowl
- a sieve (not too fine)
- some water

HERE'S HOW:

1. HEAT THE JUICE

Heat the berry juice in a small pot. Stir in the agar agar and simmer gently for 2 minutes. (Use gelatine differently, see tip)

2. LET IT COOL

Let the juice cool a bit (do not put it in the fridge). It should still be liquid but not hot.

3. PREPARE THE OIL

Pour the oil into a tall glass or bowl. It should be at least 8–10 cm deep.

4. FILL THE PIPETTE

Draw up the juice with the pipette.

5. DROP INTO THE OIL

Drop the juice into the oil drop by drop. The drops turn into little pearls.

6. COLLECT THE PEARLS

Lift the pearls out of the oil with the sieve, rinse briefly in water and let them drain.

Done! Enjoy your berry pearls!

TIP WITH GELATINE:

Soak gelatine in cold juice for 5 minutes, then warm it until it dissolves (do not boil!). Let it cool and continue as above.

NOX'S SECRET TIP:

Try other juices too: mango, apple, passion fruit or even syrup! You can also collect the pearls in sparkling water – it fizzes magically!

IMPORTANT:

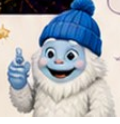
Do not eat if you are allergic to gelatine (use agar agar for a vegan version). Always use fresh ingredients and work cleanly.

„Magie? Nein. Wissenschaft mit Stil!"

TEILE DEINE PERLEN!

Zeig uns deine Beerenperlen auf Instagram oder TikTok mit #Lunulis #BeerenperlenZauber

Wir freuen uns auf eure magischen Kreationen!



„Plopp! Klein, rund und einfach lecker!"

www.lunulis.com