

Yeti:
Weingummi
selber machen?
Das ist kinderleicht
und macht
mega Spaß!

Lunulis

Kleine Ideen. Große Wirkung. ♥

Wir machen
Weingummi selber!
Let's make gummy bears!

Süß. Bunt. Selbstgemacht. ♥
Sweet. Colorful. Homemade. ♥

Nox:
Ich + Kochen =
Chaos.
Aber zum Glück
hat Yeti eine
bessere Idee!

☒ Topf? ✓
☐ Zutaten? ✓
☒ Geduld? ...
Naja ...
☐ Ergebnis?
LECKER! ✓

Das brauchst du:



You will need:



So geht's:



Die Gelatineblätter für ca. 5 Minuten
in kaltem Wasser einweichen.
(Bei Agar-Agar diesen Schritt
überspringen.)



Den Fruchtsaft in einem kleinen
Topf leicht erhitzen (nicht kochen).
Zucker oder Honig einrühren,
bis er sich aufgelöst hat.



Die ausgebrühte Gelatine in den
warmen Saft geben und gut rühren,
bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
(Bei Agar-Agar 2 Minuten leicht
köcheln lassen.)



Die Mischung vorsichtig in
Silikonformen gießen.



Place the gelatine sheets in cold
water for about 5 minutes.
(If using agar-agar, skip
this step.)



Gently warm the fruit juice in
a small pot (do not boil). Stir in
sugar or honey until dissolved.
(If using agar-agar, let it simmer
for 2 minutes.)



Add the squeezed gelatine sheets
to the warm juice and stir well
until completely dissolved.
(If using agar-agar, let it simmer
for 2 minutes.)



Carefully pour the mixture
into silicone molds.



Die Formen für mindestens
2-3 Stunden in den Kühlschrank
stellen, bis die Weingummi fest sind.



Die Weingummi vorsichtig aus
den Formen lösen – und naschen!
Yeti und Nox wünschen
guten Appetit! ♥



Place the molds in the fridge
for at least 2-3 hours, until
the gummies are firm.



Gently remove the gummies
from the molds – and snack away!
Yeti and Nox wish you
a sweet time! ♥

Nox' erstes Weingummi-Experiment ...

Vielleicht war
„leicht erhitzen“
nicht dasselbe wie
„verbrennen“ ...

Nox' Tipps:

- ☒ Nicht kochen!
- ☒ Geduld haben!
- ☒ Silikonformen sind
magisch praktisch!
- ☒ Und: Lieber Yeti
mitmachen lassen ...

Kreativ werden! / Get creative!

- ★ Probier verschiedene Säfte aus!
Try different juices!
- ★ Verwende natürliche Farben
(z. B. Rote-Bete-Saft, Kurkuma, Spinat).
Use natural colors (e.g. beetroot juice,
turmeric, spinach).
- ★ Teste besondere Formen: Monde, Sterne,
Einhörner – deiner Fantasie sind keine Grenzen
gesetzt!
Try special shapes: moons, stars, unicorns –
let your imagination run wild!

Selbstgemacht
schmeckt einfach
magischer!
Homemade
just tastes
more magical! ♥

Gemeinsam für eine bessere Welt. ♥

Selber machen ist nicht nur lecker, sondern auch nachhaltiger!
Du entscheidest, welche Zutaten in deine Weingummi kommen
und vermeidest unnötige Verpackungen.

Together for a brighter tomorrow.

Homemade is not only delicious, but also more sustainable!
You choose the ingredients for your gummies and help
avoid unnecessary packaging.

www.lunulis.com ♥

Fantasie. Wissen. Nachhaltigkeit. Gemeinsam. ♥