

Kaugummi selber machen

Zutaten:

- 60g Chicle (natürlicher Kaugummi-Rohstoff)
- Aromen (wir haben Erdbeere und Pfefferminze genommen)
- Sofern gewünscht [Lebensmittelfarben](#)
- 18g [Glycerin](#) (nicht unbedingt notwendig, aber hilfreich. Ihr bekommt es aus der Apotheke oder hier)
- ½ TL Zitronensäure (gibt in jedem größeren Supermarkt in der Backabteilung oder [hier](#))
- 70g gesiebter Puderzucker
- 10g [Glukosesirup](#) (in dem Kit ist schon welcher enthalten; ansonsten aus der Apotheke oder von [hier](#))

Ansonsten:

- Holzspieße oder Holzspatel zum umrühren
- Eine hitzebeständige Schale
- Mikrowelle oder Wasserbad

Nun noch 1-2 Worte zu den Zutaten:

Die wichtigste Zutat die wir brauchen ist „Chicle“. Das ist ein natürlicher Kaugummi-Rohstoff, der aus dem Saft des Sapotill- bzw. Kaugummibaums gewonnen wird.

Die nächsten 2 wichtigen Zutaten sind Glukosesirup und Glycerin. Der Glukosesirup (hier links im Bild) ist ein zäher und dickflüssiger Sirup, der als Emulgator sehr wichtig für die Konsistenz des Kaugummis ist. Das Glycerin verhindert, dass das Kaugummi austrocknet und brüchig wird.

Jetzt geht es aber wirklich los

Zubereitung:

1. Die Kaugummirohmasse wird mit dem Glukosesirup, der Zitronensäure und dem Aroma in eine hitzebeständige Schale gefüllt und bei ca. 1000 Watt in die Mikrowelle geben.
Falls Ihr keine Mikrowelle habt, geht das Ganze auch über einem heißen Wasserbad.
2. Nach etwa 30 Sekunden, wird das Ganze durchgerührt und danach weiter erhitzt, bis die Rohmasse komplett geschmolzen ist.
Das dauert ca. nochmal 30 Sekunden, am besten öfters nachgucken.
3. Dann kommt noch das Glycerin dazu und wird gut unter gerührt und wenn Ihr wollt, könnt Ihr das Ganze noch einfärben.
4. Danach verknetet Ihr die Masse mit gesiebten Puderzucker bis, der gesamte Zucker eingearbeitet ist.
Am besten macht Ihr das mit Einmal-Handschuhen, weil das Ganze sehr klebt
5. Danach könnt Ihr das Kaugummi ausrollen und zu Streifen schneiden oder zu kleinen Kugeln formen.
Sobald das Kaugummi abkühlt, wird es fester und lässt sich nicht mehr so gut formen.
6. Am besten bewahrt Ihr die Kaugummis in einem Marmeladenglas oder ähnlichen auf.
7. Tipp: Das Aroma bleibt besser erhalten, wenn Ihr es erst nach dem Erhitzen zu der Masse gebt.
8. Wenn Ihr den Zuckeranteil verringern wollt, könnt Ihr den Puderzucker auch durch Xylit ersetzen.