

SELBSTGEMACHTE BONBONS





IDEENWERKSTADT@HOME

Zutaten:

300 g Zucker

50 ml Wasser

50 ml Fruchtsirup (welcher ist eurem Geschmack überlassen)

Topf

Backblech mit Backpapier

Löffel

1. Zu Beginn gibst du die Zutaten in den Kochtopf.
2. Lass die Mischung langsam aufkochen und rühre sie dabei gleichmäßig um.
3. Koche das Zuckerwasser, bis der Zucker karamellisiert und das gesamte Wasser verkocht ist. Rühre dabei immer um, damit der Zucker nicht anbrennt.
4. Schalte den Herd ab und nimm den Topf vom Herd. Verteile mit einem Löffel kleine Portionen der Bonbonmasse auf dem Backblech. Da die Masse hart wird, wenn sie abkühlt, solltest du sie schnell verteilen. (Alternativ kannst du die ganze Bonbonmasse auf das Blech streichen und in kleine Stücke brechen, wenn sie abgekühlt ist).
5. Lasse die Bonbons für einige Stunden abkühlen.

Tipp: Wenn sie abgekühlt sind, kannst du die Bonbons in ein wenig Mehl oder Puderzucker wälzen, damit sie ihre Klebrigkeit verlieren. Lagere die Bonbons am besten in einem Glas oder in einer Metalldose: So sind sie monatelang haltbar.

Lasst es euch schmecken.

Euer Patrick