

Rezept Karamell-Bonbons

Rezept Karamell-Bonbons

Dieses Rezept weckt Kindheitserinnerungen an die braunen Bonbons.

Zutaten:

20 g Butter

6 EL Zucker

2 EL Milch

Zubereitung:

Zunächst wird ein Backblech mit Butter eingepinselt.

Zur Herstellung der Karamell-Bonbons wird die Butter bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne erhitzt. Anschließend den Zucker unter Rühren zufügen und solange erhitzen, bis sich der Zucker löst und vollständig karamellisiert ist. Dies kann einige Zeit dauern, solange muss die Zuckermasse ständig umgerührt werden.

Die Milch anschließend vorsichtig zugeben und auf kleine Hitze herunter drehen.

Die Karamell-Bonbon-Masse so weiterkochen, bis sie hellbraun wird.

Die Masse nun auf das gefettet Backblech gießen und kurz abkühlen lassen.

Mit einem scharfen Messer in kleine Karamell-Bonbons schneiden und diese komplett erkalten lassen.

Kinder sollten diese Bonbons auf keinen Fall alleine herstellen, da der Zucke eine enorme Verbrennungsgefahr darstellt.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch

Zurück zu den Pralinenrezepten