

Karamell Bonbons

Zutaten

250 ml	Schlagsahne
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Honig
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Gib die Zutaten in einen Kochtopf.
2. Bringe die Masse zum Kochen und rühre sie dabei regelmäßig um.
3. Fertig ist die Bonbonmasse, wenn sie dickflüssig und goldbraun geworden ist. Achte vor allem gegen Ende darauf, dass die Masse nicht am Topfboden ansetzt und anbrennt.
4. Verteile die Bonbonmasse in kleinen Portionen auf einem Backblech mit Backpapier und lasse sie abkühlen.

Tipp: Du kannst zu der Masse ein bis zwei Teelöffel **Kakao** hinzugeben, um Schokoladen-Bonbons zu erhalten.

Gefunden auf: <https://utopia.de/ratgeber/bonbons-selber-machen-einfaches-rezept-mit-vielen-variationen/>

