

Verzauberte Bonbons

Zutaten:

- 250g Zucker
- 50g Traubenzucker
- 100ml Wasser
- 80ml Fruchtsaft (z.B. Apfel-, Kirsch-, Himbeersaft)
- Eiswürfel- oder Pralinenformen oder Backpapier
- optional Puderzucker



Zubereitung:

1. Wasser, Zucker und Traubenzucker in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend wird der Fruchtsaft hinzugefügt. Dabei soll die Masse ständig umgerührt werden, so dass sich die Zuckerkristalle auflösen und nicht karamellisieren. (! Es kann spritzen!)
2. Die Masse sollte nicht höher als 160 Grad erhitzt werden (wer hat kann ein Thermometer benutzen). Sobald das Wasser verkocht ist, entsteht ein dickflüssiger Sirup.
3. Topf vom Herd nehmen, die Masse in die Eiswürfel- oder Pralinenformen gießen. (Wer keine Formen hat, kann diese auch auf einem Backblech formen.)
4. Bonbons abkühlen lassen und wer will, kann sie noch in Puderzucker wälzen, damit sie nicht so kleben.