

Rezepte

Orangenrahmkaramell-Bonbons

von Jörg Vorpapel von "Grimms Naschwerkstatt" in Oberurff

Zutaten

- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 150 g Glukose (Bonbonsirup)
- 800 g Zucker oder Biorohrzucker
- 20 g Butter
- 100 g Glukose
- 1 TL Orangenöl

Zubereitung

Den Zucker in die Mischung aus Milch und Sahne einrühren und dann alles erhitzen. Danach die erste Portion Bonbonsirup zufügen und unter weiterem Rühren weiter kochen, bis der Karamell hellbraun wird.

Den Topf vom Herd nehmen und die Butter, die zweite Portion Bonbonsirup und das Orangenöl einrühren.

Bitte immer vorsichtig sein, es ist sehr heiß und man kann sich leicht verbrennen.

Dann die Masse auf ein gebuttertes Blech gießen und erkalten lassen. Zum Schluss in gewünschte Brocken brechen und verkosten, wenn noch Bonbons übrig bleiben, diese in einem Schraubglas aufbewahren.