

Honig Karamell Bonbons



*Seeblickimkerei
Rohde*

**200 g Zucker, 40 g Wasser, 125 g Sahne ,
40 g Plauer Sommerblüte,
1 Prise Salz**

- Erhitze den Zucker zusammen mit dem Wasser, bis der Zucker karamellisiert
- Gib nach und nach unter ständigem Rühren die Sahne hinzu und lasse die Masse aufkochen.
- Füge den Honig der Karamelmischung hinzu und rühre alles gut um
 - langsam weiter kochen bis es die Konsistenz von einer dicklichen Soße hat
 - Je mehr du die Masse kochst desto fester wird der spätere Bonbon
- Gieße die Karamellmasse in Silikonformen oder in eine kleine Form die mit Backpapier ausgelegt ist.
 - Lass die Masse mindestens zwei Stunden abkühlen.
 - Die Masse sollte bei normaler Raumtemperatur fest genug werden
- Schneide die Karamellplatte anschließend mit einem Messer in mundgerechte Bonbonstücke.