

# 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.