

Bib@Home

Do-it-yourself Kindernachmittag

Dezember 2020

Rezept:

Selbstgemachte Sahnebonbons

Ihr benötigt:

300 ml Sahne

450 g Zucker

225 g Butter

1 MSp. Backpulver

Kleines Backblech (im Idealfall 20 x 20 cm)

In einem kleinen Topf kocht Sahne mit Zucker unter Rühren auf. Gebt dann die Butter sowie das Backpulver hinzu. Lasst alles bei mittlerer Hitze köcheln.

Sobald sich eine cremige Masse bildet, testet ihr die richtige Konsistenz, indem ihr einen Teelöffel der Sahnebonbon-Masse in kaltes Wasser legt. Bildet sich eine weiche Kugel, könnt ihr die geköchelte Masse auf das Blech gießen und glatt streichen. Das Backblech legt ihr vorher mit Alufolie aus. So lassen sich die Sahnebonbons nach dem Auskühlen gut lösen.

Nach dem Auskühlen werden die Sahnebonbons mit einem scharfen Messer in Würfel geschnitten und hübsch verpackt.

Guten Appetit!