

Rezept

Zitronen-Bonbons

Ein Rezept von Zitronen-Bonbons, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Zucker	150 g Traubenzucker
2 TL Ascorbinsäure	15 Tropfen naturreines Zitronenöl
3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe	1 gute Msp. Talkumpulver
geschmacksneutrales Öl für die Marmorplatte	Zuckerthermometer große Marmorplatte (ca. 50 × 35 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 350 G BONBONS | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und bereithalten. Eine große Marmorplatte (50 × 35 cm) dünn mit Öl einstreichen.

2. Den Zucker mit Traubenzucker und 100 ml Wasser in eine Stielkasserolle geben und aufkochen. Mit höchster Konzentration arbeiten, denn die Zuckermasse wird sehr heiß und Spritzer davon auf der Haut können schwere Verbrennungen verursachen. Kinder auf Abstand halten! Das Gemisch bei starker Temperatur kochen lassen, bis es 155° erreicht hat, das dauert knapp 10 Min. Die Zuckertemperatur dabei immer wieder mit einem Zuckerthermometer messen.

3. Ab jetzt arbeitet man am besten zu zweit: Die heiße Zuckermasse auf die Marmorplatte gießen. Dabei aufpassen, dass am Rand nichts herunterfließt. Gleichzeitig zügig mit einem Spachtel die Zuckermasse von der Marmorplatte lösen und durchkneten. Ascorbinsäure, Zitronenöl und Lebensmittelfarbe gleichmäßig auf der Zuckermasse verteilen und schnell unterkneten.

4. Sobald man die Bonbonmasse anfassen kann, sie zu dünnen Strängen ziehen und mit der Haushaltsschere kissenförmige Bonbons abschneiden. Abgekühlte Bonbons mit dem Talkum-Pulver in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und gut durchschütteln, damit die Bonbons nicht aneinander kleben. Die fertigen Bonbons in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.