

Rezept

Dunkle Karamellbonbons

Ein Rezept von Dunkle Karamellbonbons, am 05.08.2024

Zutaten

100 g dunkle Kuvertüre

100 g Honig

Butter für das Blech

100 g Zucker

100 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Backblech einfetten. Die Kuvertüre auf der Reibe fein reiben. Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, bis er goldgelb ist. Den Honig zügig unterrühren und aufkochen lassen, bis es etwas schäumt. Die Butter einrühren.
2. Den Topf beiseite stellen, die Kuvertüre bei schwacher Hitze unterrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und die Masse eine gleichmäßige Konsistenz hat.
3. Die Karamellmasse auf das Blech streichen und kalt werden lassen. Den Karamell auf eine glatte Fläche stürzen und in ca. 30 Würfel oder Rauten schneiden.