Rezept

Kirschbonbons mit Tonkabohne

Ein Rezept von Kirschbonbons mit Tonkabohne, am 12.10.2024

Zutaten

1	Tonkabohne
2 g	Weinsteinsäure (Apotheke)
60 g	Glukosesirup (Spezialversand)
	Öl zum Arbeiten
1-2 Msp.	Talkumpuder
25 g	gefriergetrocknetes Kirschpulver (Spezialversand)
300 g	Zucker
4 - 6 Tropfen	rote Lebensmittelfarbe
	Küchenschere

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 350 g Bonbons | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Tonkabohne fein reiben und mit dem Kirschpulver vermischen. Die Weinsteinsäure in einem Schälchen in 1 TL warmem Wasser auflösen.

2. Den Zucker mit 120 g Wasser in eine Stielkasserolle geben, aufkochen und rühren, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Den Glukosesirup unterrühren. Die Zuckermischung ohne Rühren auf 120° kochen, dabei mit Pinsel und Wasser den Topfrand sauber halten.

3. Die Lebensmittelfarbe unter die heiße Zuckermasse rühren und auf 145° kochen. Den Topfboden sofort in Eiswasser tauchen und die Weinsteinsäure ohne Rühren in die Zuckermasse einlaufen lassen. 2 - 3 Minuten wirken lassen, dann die Masse auf die eingeölte Marmorplatte oder die Silikonmatte gießen.

4. Ca. 1 Min. abkühlen lassen, dann die Zuckermasse mit dem eingeölten Spachtel oder den Mattenrändern immer wieder nach innen schlagen, bis sie fester wird und so weit abgekühlt ist, dass man sie anfassen kann.

5. Die Masse flach drücken, die Kirschpulvermischung darüberstreuen und leicht einkneten. Zu einem Strang formen und so oft auseinanderziehen und wieder zusammenlegen, bis sich das Kirschpulver verteilt hat und die Masse seidig glänzt. Den Strang mit der eingeölten Schere in Bonbons schneiden und nach Belieben in Talkumpuder wenden (dazu die Bonbons mit dem Puder in einen Gefrierbeutel geben). Anschließend einzeln in Zellophanfolie einpacken und luftdicht aufbewahren.