Rezept

Pfefferminz-Seidenkissen-Bonbons

Ein Rezept von Pfefferminz-Seidenkissen-Bonbons, am 12.10.2024

Zutaten

2 g	Weinsteinsäure
60 g	Glukosesirup
4-6 Tropfen	grüne Lebensmittelfarbe
1-2	breite Spachtel
	Öl zum Arbeiten
	sauberer Backpinsel
1-2 Msp.	Talkumpuder (Spezialversand)
300 g	Zucker
6 Tropfen	natürliches Pfefferminzöl (Bioladen oder Apotheke)
	Marmorplatte oder eine faserverstärkte Silikonbackmatte
	Küchenschere
	Zuckerthermometer
	Schüssel mit Eiswasser

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Weinsteinsäure in 1 TL warmem Wasser auflösen. Marmorplatte, Spachtel und Küchenschere leicht einölen. Den Zucker mit 120 g Wasser in eine Stielkasserolle geben und aufkochen, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben.

2. Den Glukosesirup dazugeben und die Mischung auf 120° kochen. Pfefferminzöl und Lebensmittelfarbe unterrühren. Zwischendurch den Topfrand immer wieder mit Pinsel und Wasser säubern. Die Zuckermischung auf 140° - 145° zum harten Bruch kochen . Den Topfboden sofort in Eiswasser abschrecken. Die Weinsteinsäure dazugeben und 2 - 3 Min. einwirken lassen.

3. Die Zuckermischung auf die Marmorplatte oder Silikonbackmatte gießen. Ca. 1 Min. ruhen lassen, dann die Ränder der Masse mit den Spachteln oder den Seiten der Silikonbackmatte immer wieder zur Mitte hin einschlagen, bis sie soweit abgekühlt ist, dass man sie anfassen kann. Sofort zu einem Strang formen.

4. Den Zuckerstrang an den Enden anfassen und auseinanderziehen. Wieder zusammenlegen, dabei drehen. Wieder von vorne beginnen und den Strang so oft auseinanderziehen und zusammenlegen, bis die Zuckermasse einen seidigen Glanz hat.

5. Den Strang ca. 2 cm dünn ausziehen und mit der eingeölten Schere in kissenförmige Bonbons schneiden. Dabei den Strang jedes Mal um 90 Grad drehen, damit eckige Bonbonkissen entstehen. Die Bonbons dünn in Talkumpuder wenden (dazu die Bonbons mit dem Puder in einen Gefrierbeutel geben). Dann einzeln in Zellophanfolie verpacken.