

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Karamellbonbons

### Zutaten für 4 Personen:

250 g	Zucker
200 g	Sahne (30% Fett)
100 g	flüssigen Honig
50 g	Butter
2 Pck.	Vanillezucker

Eine andere Form?  
Pralinenformen zur Hälfte  
mit der Masse füllen, vor dem  
Rausnehmen 1/2 Std. tief-  
kühlen. Mitbringsel? Einzel  
einwickeln.



### Zubereitung:

- 1** Zutaten alle zusammen in einen hohen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei geöffnetem Topf und schwacher Hitze zehn Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren. Die Masse ist zähflüssig genug, wenn sie nicht mehr von einem Löffel fließt, sondern langsam tropft.
- 2** Die Masse in eine Auflaufform, eine andere hitzefeste flache Form oder auf ein Backblech gießen (Vorsicht – die Masse ist sehr heiß!).
- 3** Wenn die Masse etwas erkaltet ist, mit einem Messer Würfel von gewünschter Größe schneiden.
- 4** Nach dem vollständigen Abkühlen die Würfel ganz voneinander trennen. Sie sind weich, daher lassen sie sich auch noch ein wenig formen. Leicht mit Mehl bestäubt, kleben sie nicht so stark aneinander. Kühl und trocken lagern und innerhalb von zwei Wochen verzehren.