

# köstliche Fruchtbombons

## Was Du benötigst:

150 ml Fruchtsaft  
450 g Zucker  
100 g Traubenzucker  
Puderzucker  
Eiswasser  
Zuckerthermometer  
Bonbonform  
Backpapier



## So funktioniert es:

1. Fruchtsaft mit Zucker und Traubenzucker in einen Kochtopf geben und auf höchster Stufe unter rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und kocht.
2. Erhitze die Zuckermasse auf 158 °C. Vorsicht: Der Zucker darf nicht braun werden!
3. Sobald die Temperatur erreicht ist, muss der Topf für einige Sekunden in Eiswasser gestellt werden.
4. Anschließend die Zuckermasse in die Form geben. Vorsicht heiß!
5. Lass die Bonbons in der Form abkühlen.
6. Ist die Zuckermasse erhärtet kannst Du die Bonbons aus der Form nehmen und sie mit Puderzucker bestäuben, damit sie später nicht so schnell zusammen kleben.
7. Die Bonbons sollten luftdicht gelagert werden, denn der Zucker zieht die Luftfeuchtigkeit an und die Bonbons werden klebrig.