

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.