

Karamelbonbons (Rahmkaramellen)

Kategorien: Süßwaren, Eigen, Konfekt

Zutaten für: 1 Portionen

125	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Sahne
30	Gramm	Margarine
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Honig
	Etwas	Butter für die Form

Anleitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei Mittlerer Hitze 25 Minuten unter Rühren kochen lassen. Eine flache Form mit der Butter einfetten, die Karamellmasse hineingiessen und das Ganze etwas fest werden lassen. Nun kann man daraus Bonbons schneiden.