

Sahne - Bonbons

Kategorien: Süsswaren, Eigen, Konfekt

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	(od. 250 g) Sahne
150	Gramm	Kristallzucker
20	Gramm	(od. 30 g) Butter

Anleitung:

Alles in einem flachen Kochtopf oder Pfanne Geben und auf hoechster Stufe Unter staendigem Ruehren ca 5-10 Minuten kochen Lassen. Wenn die Masse Trotz Ruehrens am Topfboden braun wird, Topf runter und Hitze Drosseln. Weiterruehren bis Masse andickt, auf gefettetes Backpapier ausgiessen, Etwas Abkuehlen lassen und Dann in Stuecke schneiden.