Weiche Karamellbonbons mit Meersalz

Süßes & Konfekt · ca. 50 Stück · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 3 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 200 g Zucker
- 200 g Sahne
- 60 g Butter
- 60 g Honig oder Glukosesirup
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Eine kleine Form (ca. 15 × 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Zucker, Sahne, Butter, Honig und Vanille in den Mixtopf geben und **35 Min./Varoma/Stufe 2** ohne Messbecher kochen, dabei den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen. Die Masse soll goldbraun und dickflüssig sein; falls sie noch hell ist, weitere **5 Min./Varoma/Stufe 2** kochen.
3. Die Hälfte des Salzes zugeben und **10 Sek./Stufe 2** unterrühren. Sofort in die Form gießen und mit dem restlichen Salz bestreuen.
4. Mindestens 2 Stunden fest werden lassen, mit einem geölten Messer in kleine Würfel schneiden und einzeln in Backpapier einwickeln.

> **Tipp:** Je länger die Masse kocht, desto fester werden die Bonbons. Vorsicht – heißes Karamell verursacht schwere Verbrennungen, deshalb Kinder fernhalten.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/