

Karamellbonbons easy peasy aus der Mikrowelle

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

130 g Butter
125 ml Glukosesirup
130 g Zucker
130 g brauner Zucker
125 ml gezuckerte Kondensmilch
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Besonderes Zubehör

Auflaufform
Backpapier
Bonbonpapier
Mikrowelle

Du brauchst noch ein Geschenk, dass dir weder viel Zeit noch viel Geld raubt? Diese Karamellbonbons sind ein wahr gewordener Traum für jeden Bonbon- und Karamell-Fan und machen nicht nur - aber ganz besonders - zu Weihnachten glücklich. Auch ungeübte Karamellköche können diese Bonbons leicht zubereitet, denn du musst kaum mehr machen, als die Zutaten zusammenzurühren und in die Mikrowelle zu stecken.

- 1 -

Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle schmelzen.

- 2 -

Glukosesirup, beide Zuckersorten, Salz, Kondensmilch und Vanille-Extrakt zugeben, gut durchrühren. Auf höchster Stufe 6 Minuten erhitzen.

- 3 -

Auflaufform mit Backpapier auskleiden und Karamell vorsichtig in die Form geben. Abkühlen lassen. Wenn das Karamell fest ist, aus der Form heben. Zu Bonbons schneiden und in Papier einwickeln.