

## 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.