

Karamellbonbons

Zutaten | 4 Portionen

100 g	Butter
500 g	Zucker
250 ml	Milch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Milch in eine Pfanne geben und kochen lassen. Dabei mit einem Holzlöffel die Masse vorsichtig umrühren. Vorsicht, die Zuckermasse wird sehr heiß.
- Alles ca. 15 Minuten einkochen lassen bis eine dickliche Masse entsteht. Kurz abkühlen lassen.
- Ein Backblech mit Butter einstreichen und die Masse hinein gießen und glatt streichen. Sobald sie fest wird alles in Würfel schneiden.

Tipp:

Wer Eiswürfelbehälter aus Silikon hat, kann die Masse auch in den kleinen Förmchen ausgießen und wenn sie fest geworden ist einfach hinaus drücken..

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 212 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
732 kcal	23 g	128 g	2,3 g	80 mg