



Aus Großmutter's Bonbonküche – Naschwerk selbst gemacht

Vor 100 Jahren und früher, als unsere Großmütter bestimmt noch mit Puppen spielten, war es üblich, Bonbons selbst zu machen. Dazu nahm man einfach eine Pfanne, karamellisierte Zucker und fügte viele andere leckere Zutaten hinzu. Das ist keine Kunst und jeder kann es einmal daheim ausprobieren. Und der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Einige Grundregeln

Bevor du anfängst, beachte ein paar Grundregeln, damit es gut gelingt ...

1. Nimm am besten eine gusseiserne Pfanne oder Topf mit dickem Boden. [Auch Alu-Guss geht.] So verbrennt die Zuckermasse nicht so schnell.
2. Zucker und Butter gibt man immer zusammen in die Pfanne. [Schmilzt man erst die Butter und fügt erst danach den Zucker hinzu, wird die Butter schneller braun, als der Zucker schmelzen kann.]
3. Vergiss nicht, die Zuckermasse gut zu umzurühren, damit sie geschmeidig bleibt und nicht ansetzt. Schütte die fertige Bonbonmasse auf eine mit Öl bestrichene Porzellanplatte [z.B. Tortenboden] oder auf ein gewässertes Holzbrett. Auch Back- und Butterbrotpapier eignen sich zum Auskühlen der Bonbons. [Alubleche oder -folie empfehlen sich nicht, da sie unter Hitze schädliche Stoffe bilden könnten.]
4. Nutze beim Zerschneiden der Bonbonmasse in kleine Vierecke z.B. ein Messer, das zwischendurch immer wieder mal in heißes Öl getaucht wird. Dann klebt nichts an.
5. **Wichtig:** Am Ende musst du alle Pfannen und Geräte sofort reinigen [Wasser reicht meist], wenn die Bonbonmassenreste noch nicht erhärtet sind.

Karamellbonbons

Zutaten → 750 g Zucker; 100 g Butter oder Margarine

Herstellung → Die Butter bzw. Margarine gibst du mit dem Zucker in eine Pfanne und rührst bei geringer Hitze so lange mit einem Holzlöffel, bis der Zucker hellbraun sowie flüssig ist. Diese reinen Karamellbonbons werden ziemlich hart. Daher lutscht man sie langsam und beißt nicht hinein.

Karamellbonbons mit Sahne

Das brauchst du → 125 g Butter; 1 Tasse Zucker; 20 mL Sahne

So geht's → Die Butter erhitzt du in der unbeschichteten gusseisernen Pfanne, zugleich auch den Zucker. Und anschließend gibst du die Sahne dazu und erwärmst unter Rühren bei gleichmäßiger mittlerer Hitzezufuhr, bis die Masse immer zäher und schließlich goldbraun ist. Nimm die Pfanne von der Flamme. Mit einem immer wieder befeuchteten Teelöffel machst du die Bonbons, indem du Häufchen auf das Butterbrot-, Backpapier o.ä. gibst.

Milchbonbons

Das muss hinein → 220 g Zucker; 250 g Kondensmilch [gesüßt aus der Tube]; 30 g Butter

Mach's so → Bereite ein Backblech mit Backpapier vor. Die 3 Zutaten gibst du in eine nicht zu kleine Pfanne. Rühre unter maximaler Hitze stetig mit der Holzgabel um, bis der Zucker anzubrennen beginnt. Dann den Herd auf halbe Hitze zurückstellen und ca. 25 bis 30 Minuten stetig umrühren und den Bodenansatz aufkratzen, bis die Masse deutlich dickflüssig wird. Dann gießt du das Ganze auf das Backblech und drückst die Masse mit einem 2. Backpapier auf ca. ½ bis 1 Zentimeter flach. Nun 5 Minuten abkühlen lassen und dann mit einem kalt abgespülten Messer die Masse in Würfel schneiden.



Vanillebonbons

Zutaten → 250 g Zucker; 1 Päckchen Vanillinzucker; ½ L süße Sahne

Herstellung → Gib den Zucker mit dem Vanillezucker und der Sahne in eine große, unbeschichtete Guss-Pfanne. Dann lässt du die Masse unter kräftigem Rühren mit einem Holzlöffel so lange schmelzen, bis sie dicklich und cremig ist.

Nussbonbons

Das benötigst du → 500 g Zucker; 100 g Butter [alternativ Margarine]; 200 g Haselnusskerne; Mark einer Vanilleschote; 125 mL Schlagsahne

Und das musst du tun → Zuerst gibst du Zucker und Butter in eine Pfanne und rührst bei mittlerer Hitze so lange mit einem Holzlöffel, bis der Zucker geschmolzen ist. Er darf nicht braun werden. Dann füge das Mark einer Vanilleschote, die zerkleinerten Haselnusskerne und die Sahne hinzu. Rühre alles noch einmal kräftig umrühren. Portioniere die Masse und lasse die Bonbons abkühlen.

Schokobonbons

Man braucht → 500 g Zucker; 100 g Butter oder Margarine; 20 g Kakao; 100 g geriebene Zartbitter-Schokolade

So geht es → Zucker, Kakao und die geriebene Schokolade werden zusammen mit der Butter in einer Pfanne erhitzt. Unter ständigem langsamem Rühren mittels Holzlöffel lässt man alles so lange schmelzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nun kann die Bonbonmasse auf einer Porzellan- oder Marmorplatte auskühlen.

Mandelbonbons

Zutaten → 500 g Zucker; 100 g Butter [alternativ Margarine]; 200 g Mandeln; 20 g Kakao; 125 mL süße Sahne

Herstellung → Zucker und Kakao kommen zusammen mit der Butter in eine Pfanne. Bei mittlerer Hitze ständig langsam mit einem Holzlöffel umrühren und schmelzen lassen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Anschließend die Mandeln in Scheiben schneiden und diese mit der Sahne zu der Masse in die Pfanne geben. Zum Schluss alles gut durchrühren, Bonbons portionieren und erkalten lassen.

Karamell-Milch-Bonbons

Du benötigst → 50 g Butter; 125 mL Milch; 200 g Zucker

Mach's so → Lass die Butter in der Pfanne schmelzen und streue den Zucker darauf. Nun muss alles unter ständigem Rühren karamellisieren. Dann gießt du die Milch hinzu. Alle durchrühren und so lange kochen, bis die Masse zäh vom Rührlöffel läuft. Die Masse danach auf ein Brett gießen und ausstreichen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



Schokoladenbonbons

Zutaten → 3 Tafeln Zartbitter-Schokolade; 50 g Butter; 90 g Honig; 1 EL Zucker; Butter zum Einfetten des Bleches

Zubereitung → Die Schokolade zunächst grob raspeln. In einem Topf [Guss oder Kupfer] Honig, Schokolade und Zucker erhitzen. Unter ständigem Umrühren ca. 8-10 Minuten kochen lassen; nicht länger. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit der Mischung bedecken. Die Masse ein wenig fest werden lassen. Nun mit einem Messer einschneiden [nicht ganz durchschneiden], um Stücke in der Größe von Bonbons vorzuschneiden. Jetzt komplett abkühlen lassen. Die Bonbons entweder an den Einschnitten mit einer Schere auseinanderschneiden oder die Bonbonplatte in Stücke brechen.

Explodierende Bonbons

Dazu brauchst du → Zucker und Brausepulver

So gelingt's → Vermische 3 Teile Zucker und 3 Teile Brausepulver gut. Diese Mischung erhitzt du unter stetigem, nicht zu heftigem Rühren bei geringer Hitze. Nach dem Abkühlen in kleine Bröckchen zerteilen. [Beim Lutschen scheint es, dass das Brausepulver explodiert.]

Honig-Toffees

Zutaten → 65 g Butter; 2 EL Honig; 4 EL Wasser; 500 g Zucker; 180 mL Kondensmilch

Herstellung → Gib alle Zutaten in einen [schweren gusseisernen] Topf und rühre sie bei geringer Hitze, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann bringe alles zum Kochen und koche etwa 10 Minuten lang und zwar genau so lange, bis sich ein Löffel voll davon in kaltes Wasser gegeben mit den Fingern zu einem weichen Ball formen lässt. Das ist etwa bei 115°C [z.B. mittels Zuckerthermometer prüfen]. Lass nun die Masse abkühlen, bis sie nur noch warm ist und schlage sie, bis sie dicker und cremig wird. Dann gießt du die Masse gleich in eine flache eingefettete Form. Schneide sie nach dem Erkalten in Würfel.

Buttermilchbonbons

Dazu brauchst du → 125 mL Wasser; 500 g Zucker; 750 mL Buttermilch; 1 Päckchen Vanillezucker; etwas Rapsöl zum Einfetten des Bleches

So macht man's → Erhitze das Wasser erhitzen. Löse Zucker und Vanillezucker darin auf. Gib die Buttermilch dazu. Koche das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis die Masse hellbraun und dick geworden ist. Die Masse wird nun ca. 1 cm dick auf ein geöltes Blech gestrichen. Lasse sie etwas fest werden. Markiere dann Quadrate auf der Oberfläche. Lasse alles erkalten. Nun in Stücke schneiden oder brechen. Die Bonbons am besten in Zellophan verpacken.

Kaffeebonbons

Das brauchst du → 125 mL Liter fertigen Kaffee; 200 mL Liter süße Sahne; 560 g Zucker; 1 TL Essig

So geht's → du musst Kaffee, Zucker und Essig so lange kochen, bis ein Probetropfen in kaltem Wasser dick bleibt. [Das kann etwas länger dauern.] Dann füge die Schlagsahne hinzu. Koche alles so lange weiter, bis etwas von der Masse in kaltem Wasser hart und knackig bleibt. [Auch das dauert länger.] Nun streichst du die Masse auf ein mit gefettetem Pergament ausgelegtes Backblech. Jetzt musst du die Masse auskühlen lassen und anschließend in Würfelchen schneiden. Insgesamt benötigst du dafür 2-3 Stunden.



Himbeerbonbons

Ingredienzen → 500 g Puderzucker; 4 EL Himbeersirup; 5 EL Wasser; 1 EL Orangensaft; einige Tropfen rote Speisefarbe; etwas Rapsöl zum Bestreichen

Produktion → Zuerst verrührst du Puderzucker, Wasser, Sirup und Orangensaft in einem Topf. Das bringst du nun langsam unter ständigem Rühren zum Kochen. Mit der Speisefarbe färbst du die Masse himbeerrot ein. Sobald sich der Zucker gelöst hat und Blasen wirft, den Topf vom Herd nehmen und in kaltes Wasser stellen. Das Ganze etwas erkalten lassen. Nun ein Blech oder eine Platte mit Öl bestreichen bzw. mit Backpapier auslegen. Die Zuckermasse teelöffelweise darauf setzen und etwas flach drücken. Fest werden lassen und zerteilen. Das reicht für ca. 50 Bonbons.

Orangen-Lollys

Du brauchst → 500 g Zucker; 200 mL Wasser; Saft von 1 Orange; Holzstäbchen als Stiele

Mach's so → Als Erstes Zucker, Wasser und Orangensaft verrühren und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze lässt du das Ganze sprudelnd kochen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Tauche den Topfboden kurz in kaltes Wasser. Tropfe etwas von der Masse mit einem Löffel in kaltes Wasser und nimm die Masse mit den Fingern herausnehmen; ziehe sie nun auseinander. Zieht sie feste, elastische Fäden, ist die Masse fertig [ansonsten noch etwas weiterkochen] und die Konsistenz erneut prüfen. Die Masse mit einem Esslöffel in Form von Kreisen mit 10-15 cm Durchmesser auf Bleche mit Backpapier geben. Leicht abkühlen lassen und die Holzstäbchen als Stiele hineindrücken, danach komplett erkalten lassen und vom Papier lösen.