

Sahne – Karamell – Bonbons

Zutaten:

200 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
200 g Crème fraîche

Zubereitung:

Zucker und Crème fraîche in einer kleinen Pfanne vermengen. Auf mittlerer Flamme unter Rühren erhitzen. Die Kochzeit liegt. - je nach gewünschter Konsistenz - zwischen 5 und 10 Minuten. Den Karamell in eine geölte Form gießen (flache quadratische oder rechteckige Form). Wenn er noch warm ist, kann er mit einer in Öl getauchten Schere zerschnitten werden. Die Karamellbonbons in Folie einpacken, sobald sie abgekühlt sind.

