Hausgemachte Butterkaramellbonbons

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Das perfekte Rezept für Karamell-Fans und um Kinder glücklich zu machen: Hausgemachte Butterkaramellbonbons. Der Vorteil daran, die Süßware selbst zu machen, ist, dass es deutlich preiswerter ist als die Bonbons aus dem Laden zu kaufen. Dabei geht die Zubereitung aber super leicht und schnell: Sie benötigen nur ein paar Zutaten und innerhalb kürzester Zeit ist der Snack fertig zum Verzehr. Natürlich zählt Karamell nicht gerade zu den kalorienarmen Zwischenmahlzeiten, allerdings ist in Maßen ja bekanntlich alles in Ordnung.

Je nach Belieben könnten auch Sahne-Karamellen nach Ihrem Geschmack sein!

Zutaten

- 130 g Butter
- 125 ml Glukosesirup
- 130 g weißer Zucker
- 130 g brauner Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 125 ml gezuckerte Kondensmilch

- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter schmelzen lassen, dann den Glukosesirup, beide Zuckersorten, Salz, Kondensmilch und Vanille-Extrakt dazu geben. Auf höchster Stufe 6 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Wenn das Karamell zu flüssig ist, die Mischung noch einmal in 20-Sekunden-Intervallen in die Mikrowelle geben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Schritt2

Ein flaches Backblech oder eine Auflaufform mit Backtrennpapier auslegen. Den Karamell gleichmäßig verteilen und fest werden lassen. Heraus nehmen, stürzen und in beliebig große Stangen oder Bonbons schneiden.

Rezeptart: Fingerfood, Sonstige, Teegebäck, Vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/butterkaramellbonbons-hausgemacht/