

## Karamellbonbons (60-70 Stück)

250 ml Schlagsahne  
200 g Zucker  
2 EL Honig  
1 Pk. Vanillezucker  
2 EL Butter

Auflaufform mit Backpapier auslegen. Sahne, Zucker, Honig, Vanillezucker und Butter in einen Topf geben, schmelzen lassen und aufkochen. 15 – 18 Minuten kochen, bis die Masse eine goldbraune Farbe hat. Dabei immer mit einem Holzlöffel umrühren.

Masse auf Festigkeit prüfen: wenig von der Masse auf einen kalten Teller tropfen lassen. Wird sie innerhalb weniger Sekunden fest, gibt auf Druck aber nach, ist sie perfekt. Falls nicht, noch kochen lassen.

Masse in die Auflaufform gießen, Form dabei schwenken, so dass sie sich gleichmäßig verteilt.

Karamellmasse abkühlen lassen, dass er sich zwar noch warm anfühlt, aber nur noch wenig nachgibt. Mit einem geölten Messer in Stäbchen schneiden. In Zellophan wickeln.