

## Thymian-Karamell-Bonbons

### Zutaten:

250 ml Rahm

200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Honig

2 EL Butter

10 g getrocknete, gemörserte Kräuter: Thymian (Spitzwegerich, Königskerze, Süßholz, Isländisches Moos, Eibisch, usw.)

Wer die Kräuter nicht im Bonbon haben möchte, erhitzt die Sahne mit den Kräutern, lässt sie einige Minuten ziehen und filtert sie.

### Zubereitung:

1. Auflaufform (25x15 cm) mit Backpapier auslegen. Rahm, Zucker, Honig, Vanillezucker und Butter in einen Topf geben, schmelzen lassen und aufkochen. 15 – 18 min kochen, bis die Masse eine goldbraune Farbe hat. Dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren.
2. Die Karamellmasse auf ihre Festigkeit (zäh fließend) überprüfen und falls nötig etwas länger kochen. Vom Herd nehmen und nochmals sorgfältig durchrühren, erst dann die Karamellmasse in die Auflaufform gießen. Dabei die Form so schwenken, dass sich die Masse gleichmäßig verteilt.
3. Das Karamell so weit abkühlen lassen, dass es sich zwar noch warm anfühlt, aber nur noch wenig nachgibt wenn man draufdrückt. Mit einem geölten Messer in Würfel oder Stäbchen schneiden und einzeln in Zellophan wickeln.

Tipp: Sollte das Karamell zu stark abgekühlt sein, kann man es in der mit Backpapier ausgelegten Form für einige Minuten in das auf 200 Grad vorgeheizte Rohr stellen. So wird es wieder schneidefähig.

Gutes Gelingen!

Von Anni Rehbichler