

Hasen-Bonbons

Keine Lust auf Schokohasen? Dann probiert doch mal diese bunte Alternative: Hasen Bonbons!



Ihr braucht:

- ungefüllte harte Fruchtbonbons
- etwas Öl
- Backblech
- Backpapier
- Keksausstecher in Hasenform
- einen tiefen Teller
- eventuell Schaschlikspieße (am besten halbiert)

So macht ihr die Bonbons:

1. Gebt etwas Öl auf den Teller. Stellt das Ausstechförmchen mit der Schnittkante hinein. Legt dann ein Backblech mit Backpapier aus. Wickelt die Bonbons aus und legt sie auf das Backpapier.
2. Platziert das Blech im Ofen und lasst die Bonbons bei 180 Grad Celsius fünf bis acht Minuten lang zu einer zähflüssigen Masse schmelzen. Achtung: Die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst bilden sich zu viele Bläschen!
3. Stantzt nun mit dem eingeeilten Ausstecher aus der weichen, warmen Masse die Hasenformen aus. Ihr müsst den Ausstecher immer wieder in Öl tauchen und die Figuren immer wieder nachstechen. Passt auf, dass ihr euch nicht verbrennt. Und arbeitet zügig: Die Masse wird schnell fest.
4. Löst die Figuren vorsichtig vom Backpapier und dreht sie um. Wer mag, taucht die Spieße in die restliche Zuckermasse und klebt sie auf der Rückseite der Figuren fest. Ist die Masse schon zu fest, schiebt ihr sie auf dem Blech noch mal kurz in den Ofen.

