

Honig-Tropfen mit Pfefferminzgeschmack

60 ml Pfefferminztee

150 g Zucker

50 g Honig

60 ml Pfefferminztee, 150 g Zucker und 50 g Honig verrühren und aufkochen, bis der Sud zu karamellisieren beginnt.

Die Masse sollte leicht abkühlen und dann auf ein Backblech mit Backpapier getropft werden. Nach dem Aushärten lassen sich die Bonbons einfach abnehmen. Damit die Bonbons nicht zusammenkleben, kann man sie nach dem Erkalten in Puderzucker oder Reissüße wälzen.

Statt des Pfefferminztees lässt sich auch Rotbusch- oder Kräutertee verwenden. Alternativ dazu kann man auch Leistungswasser verwenden. Geschmack mit Ingwer, Zimt oder einem Minz- oder Rosenöl verfeinern. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.