STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Isomalt-Bonbons

Zutaten:

100 g Isomalt
1-2 TL Zitronensäure oder Brausepulver,
1 Zahnstocherspitze Speisefarben-Paste
1 TL Speisefarben-Pulver Superweiß
Aroma oder ätherische Öle nach Wunsch (Apotheke oder Reformhaus)

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Das Isomalt in einem Topf zum Schmelzen bringen (ca. 150 °C), die Temperatur evtl. mit einem Zuckerthermometer prüfen. Zitronensäure/Brausepulver einrühren und alles auf ca. 120 °C erkalten lassen, dann Farbe und Aroma zugeben.
Für zweifarbige Bonbons die gefärbte Masse in zwei Töpfe aufteilen. In die eine Hälfte ca. 1 TL Speisefarben-Pulver Superweiß einrühren. Beide Massen zusammenschütten und mit einem Zahnstocher oder einer Gabel leicht ineinander verrühren.
Die heiße Masse auf eine Silikonmatte gießen und etwas abkühlen lassen. Die Masse muss etwas fester sein, damit sie nach dem Ausstechen die Bonbonform beibehält. Dann die Bonbons zügig mit einem Kreisausstecher ausstechen. Die Masse kann, sollte sie zu fest werden, in der Mikrowelle erwärmt werden.

Tipps:

- Für Kaffeebonbons 1-3 g lösliches Kaffeepulver mit ca. 5 g Vanillezucker in 5 g Sahne auflösen und mit 100 g geschmolzenem Isomalt verrühren.
- Die Masse kann in Silikonformen, gefettete Ausstecher oder andere Förmchen heiß eingefüllt werden. Anschließend auskühlen und ausformen.

Unser Produkt-Tipp: Backzutat Isomalt
Art.-Nr. 303003

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de