

Bunte Butter-Bonbons aus Schweden aus dem Thermomix®





leicht

Ca. 80 Stück

Tolle Geschenkidee zu Weihnachten!

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 4 Tage

Hinweis: Achtet bei den Aromaölen darauf, dass diese zum Verzehr geeignet sind.

Tipp: Je nach gewünschter Farbintensität die Menge des Farbpulvers anpassen

Zutaten-Einkaufsliste

450 g	Zucker
65 g	weiche Butter
1 Prise/n	Salz
	Nach Belieben Orangen-, Zitronen- oder Pfefferminzöl zum Aromatisieren
3-4 EL	Schlagsahne
	Je 1/2 TL färbendes Lebensmittel (Eat a Rainbow: Gelb, Grün, Blau, Violett, Pink)

Zubereitung

Werbung

- 1. Zucker in 3 Portionen in den Mixtopf geben und je 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Vom Puderzucker 50 g umfüllen und beiseite stellen, restliche 400 g in den Mixtopf geben. Butter, Salz und Aromaöl zugeben und 15 Sek./Stufe 6 verrühren. Puderzucker mit einem Spatel an den Seiten hinunterschieben und 50 Sek./Stufe 5 ohne Messbecher mixen. Dabei mit Sichtkontakt esslöffelweise die Sahne durch die Deckelöffnung zugießen, bis ein zusammenhängender, klumpiger Teig entstanden ist (Der Teig darf nicht cremig werden: Dann ist er zu feucht und braucht mehr Puderzucker).
- Teig in eine Schüssel umfüllen und leicht kneten, bis er elastisch und glatt ist. Etwas Puderzucker zugeben, falls der Teig zu sehr klebt. Teig in 5 Portionen aufteilen, zu jeder Portion ½ TL natürlichen Lebensmittelfarben von <u>Eat a Rainbow</u> zugeben und mit den Händen einkneten. Falls der Teig klebt, etwas Puderzucker unterkneten. Teig 1 Std. kalt stellen.
- 3. Gekühlte Teiglinge jeweils in 3 Portionen aufteilen und jede mit den Händen zu einer ca. 0,5 cm dicken Schnüre rollen. Nun nach Belieben die Schnüren miteinander verdrehen, so das zweifarbige Bonbons entstehen. Die Teigrollen mit einem Messer in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Zwischen den Fingern sanft glatt rollen. Bonbons 1 Std. trocknen lassen, dann in den Kühlschrank stellen und ca. 2 Std. kühlen. Nach Belieben in Geschenktütchen verpacken. Butter-Bonbons im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: 30 kcal, 0 g E, 1 g F, 6 g KH