

## Kräuterbonbons



Selbst gemachte Husten-Bonbons mit den eigenen Lieblingskräutern – wer greift da nicht gerne zu.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>20 g frische Kräuter:</b> Zitronenmelisse, Salbei oder griechischer Bergtee, Thymian, Ringelblumenblütenblätter	Kräuter sauber verlesen und von Stielen befreien. Anschließend 20 g abwiegen. Die Kräuter sehr fein hacken, bis sie fast pulverisiert sind. Große Kräuterstücke stören später beim Lutschen der Bonbons.
Eine Steinplatte oder Marmorplatte oder ein Backblech	leicht mit Öl bepinseln.
200 g Zucker	in einem Topf schmelzen. Das Karamell nicht zu dunkel werden lassen, da es sonst bitter wird. Die Kräuter zugeben und untermengen. Nun die Mischung entweder tropfenweise auf die

	Steinplatte tropfen oder als dünne Schicht ausgießen und in noch weichem Zustand in Bonbongröße schneiden.
--	--

Als Faustregel gilt: 10 g Kräuter auf 100 g Zucker. Die Kräutermischung kann nach eigenen Favoriten in der Menge variieren. Mit Puderzucker bestäubt können die erkalteten Bonbons in einer Blechdose aufbewahrt werden. Probieren sie auch mal mit Fruchtpulver selbst Fruchtbonbons herzustellen.