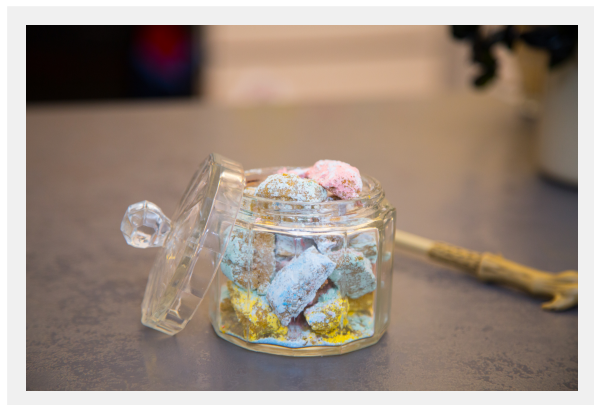




Zischende Wissbies



Zutaten

Menge

1 TL	Natronpulver
3 TL	Zitronensäure
3 TL	Instant-Götterspeise (Pulver)
7 EL	Zucker
4 EL	Puderzucker
4 TL	Lebensmittelfarbe (Pulver)

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 20 Bonbons

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 165 kJ, 39 kcal, 8,9 g Kohlenhydrate, 0,3 g Eiweiß

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Wir haben die zischenden Wissbies aus dem Honigtopf für euch nachgemacht. Aber Achtung: Beim Genuss der leckeren Bonbons hebt ihr ab!

Step 1:

Zuerst musst du das Natron, die Zitronensäure, das Götterspeisepulver und den Zucker miteinander verrühren. Dann gibst du das gemixte Pulver in eine kleine beschichtete Pfanne und erhitzt es langsam bei niedriger Hitze, bis eine zähe Masse entstanden ist.

Step 2:

Diese kannst du dann entweder mit einem Pfannenwender zu Rollen formen oder als Platte auf ein Stück Backpapier zum Auskühlen geben. Die Masse am besten noch lauwarm in Stücke schneiden.

Step 3:

Während die Masse abkühlt, vermischst du den Puderzucker mit der Lebensmittelfarbe bis der Zucker schön bunt ist. Dann kannst du die abgekühlten Bonbons noch im Puderzucker wälzen.