



Lutschebuller

Die Rohstoffe, die du brauchst

für ca. 550 g Johannisbeer-Bonbons / Lollies.

Zubereitungszeit ca. 45 min

- 100 ml Wasser
- 125 g Traubenzucker
- 450 g weißen Zucker
- 2 Tl Zitronensäure
- 2 Tl Natriumbicarbonat
(nur in der Bubble Variante)
- 2 ml / 40 Tr Johannisbeeraroma
- 1,5-2 ml / 30-40 Tr Bonbonfarbe
- Ein wenig geschmacksneutrales Öl
(Sonnenblumen Öl eignet sich sehr gut)

Das Werkzeug, das du brauchst

- 1 Waage
- 1 kleinen Topf
- 1 Messbecher
- 1 Thermometer 200°
- 1 Handtuch
- 1 Backblech, kein Aluminium
- 1 Bonbon-Antihaftbackmatte
- 1 Pinsel
- 2 Schaber
- 1 Schere pro Person
- 1 Aufziehspritze
- Lollistiele

Wie du die Bonbons machst:

1. Das Handtuch falten, auf den Tisch vor dir platzieren und das Backblech darauflegen.
2. Die Bonbon-Antihaftbackmatte auf beiden Seiten mit ein wenig Öl einschmieren und auf das Backblech legen.
3. Die Schaber und Scheren ebenfalls mit ein wenig Öl einschmieren und bereithalten.
4. Wasser, Traubenzucker und Zucker in den Topf geben und auf höchste Stufe stellen.
5. Das Thermometer vorsichtig in den Topf halten. Das Thermometer nicht zum Rühren benutzen.
6. Die Masse auf genau 162° aufkochen.
7. Bei erreichter Temperatur die Masse auf die Bonbon-Antihaftbackmatte gießen.
8. Ca. eine halbe Minute warten. Die Zitronensäure auf die Masse streuen und die Farbe hinzufügen.
9. Mit den Schabern alles gut, von Seite zu Seite, vermischen.
10. Sobald die Masse etwas fester geworden ist kommt der Geschmack hinzu.
11. Nur in der Bubble Variante: Wenn alle Zutaten gut vermischt wurden, kommt nun das Natriumbicarbonat hinzu. Alles wieder mit den Schabern, von Seite zu Seite, vermischen.
12. Die Masse so lange mit den Schabern oder der Bonbonmatte kneten bis du sie mit den Händen weiter kneten kannst.
13. Die Masse mit beiden Händen ca. 40cm auseinanderziehen und sie wieder zusammenfalten. Wiederhole dies ca. 10-20 Mal. Bitte aufpassen. Kann heiß sein.
14. Forme aus der Masse eine dicke Wurst von ca. 15-20 cm Länge.
15. Vom einen Ende der dicken Rolle dünne, runde, kleine Würstchen ziehen und zerschneide diese in Mund gerechte Größen.
16. Lass die zerschnittenen Bonbons einander nicht berühren, um zu verhindern, dass sie aneinanderkleben. Und jetzt ist es Zeit für das oberste Lutschebuller-Gesetz: immer einen frischen, warmen und leckeren Bonbon probieren.
17. Wenn die Bonbons nicht mehr zerdrückt werden können, kannst du sie verpacken.
18. Die Bonbons luftdicht verpacken (bei Aufbewahrung im Kühlschrank kleben sie am wenigsten).