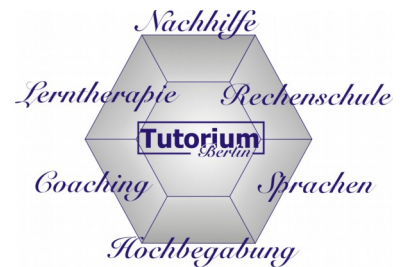




1

## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



Nachhilfe-TUTORIUM ist ein Unternehmen der Gruppe  
TUTORIUM Berlin Hasenmark 5 in 13585 Berlin

### **Bonbon-Rezepte:**

Wenn Du mal Bonbons selber machen möchtest ...  
brauchst du dazu:

einen kleinen Topf  
einen Holzlöffel  
Alu-Folie

und eines der folgenden Rezepte:

### **Karamelbonbons**

200 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
50 g Margarine

Die Zutaten vermischst Du gut in einem Topf. Dann erhitzt du die Masse vorsichtig bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Dann gießt Du alles in kleinen Portionen auf die Alu-Folie und lässt die Bonbonmasse etwas abkühlen.

### **Schokolade-Mandel-Bonbons**

500 g Zucker  
10 g Schokolade  
100 g Mandeln

Man kocht den Zucker mit etwas Wasser so lange, bis sich am Kochlöffel lange Fäden zeigen. Dann lässt man ihn, vom Feuer genommen, einige Minuten stehen, rührt die fein geriebene Schokolade, die in Stifte geschnittenen Mandeln und die Zitronenschale hinzu und kocht bis zum Schmelzen. Man gießt die Masse aus und lässt sie erkalten.

---

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

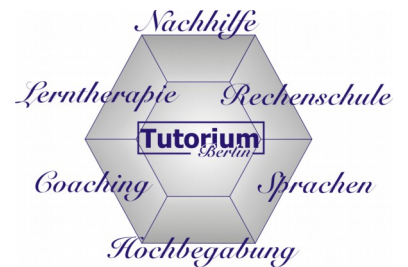
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Erdbeerbonbons

- 200 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Erdbeermarmelade
- 50 g Magarine

Die Zutaten vermischst Du gut in einem Topf. Dann erhitzt du die Masse vorsichtig bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Dann gießt Du alles in kleinen Portionen auf die Alu-Folie und lässt die Bonbonmasse etwas abkühlen.

### Schokoladenbonbons

- 200 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- Schokoladenstreusel oder Couvertüre
- 50 g Magarine

Die Zutaten vermischst Du gut in einem Topf. Dann erhitzt du die Masse vorsichtig bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Dann gießt Du alles in kleinen Portionen auf die Alu-Folie und lässt die Bonbonmasse etwas abkühlen.

### Nussbonbons

- 200 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- Nusssplitter
- 50 g Magarine

Die Zutaten vermischst Du gut in einem Topf. Dann erhitzt du die Masse vorsichtig bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Dann gießt Du alles in kleinen Portionen auf die Alu-Folie und lässt die Bonbonmasse etwas abkühlen.

### Vanille-Bonbons

- 500 g Zucker
- 4 Päckchen Vanillezucker oder starker Absud einer Vanillestange
- einige Tropfen Mandelöl

Der Zucker wird bis zum Bruch Scmelzen gekocht, Vanille und Mandelöl zugegeben und dann ausgegossen.

---

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

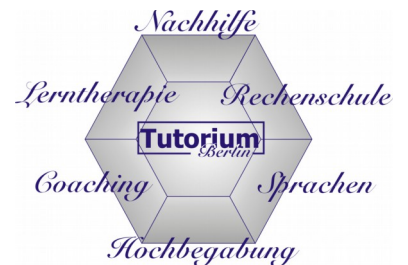
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Schokolade-Bonbons

- 300 g Zucker
- 50 g Schokolade
- 1 Tasse süßer Rahm

Der Zucker wird gekocht bis große Blasen entstehen, dann fügt man warm aufgelöste Schokolade und den süßen Rahm dazu und kocht alles langsam zum Schmelzen.

### Schokolade-Mandel-Bonbons

- 500 g Zucker
- 10 g Schokolade
- 100 g Mandeln
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Man kocht den Zucker mit etwas Wasser so lange, bis sich am Kochlöffel lange Fäden zeigen. Dann lässt man ihn, vom Feuer genommen, einige Minuten stehen, rührt die fein geriebene Schokolade, die in Stifte geschnittenen Mandeln und die Zitronenschale hinzu und kocht bis zum Schmelzen.

### Kaffee-Bonbons

- 300 g Zucker
- Kaffee
- 1 Löffel Rosenwasser

Der Zucker wird zum Brei gekocht, dann mit einer Tasse Kaffee-Extrakt versehen und zum Schmelzen gekocht. Als Geschmack gibt man zuletzt das Rosenwasser daran.

### Karamel-Bonbons

- 500 g Zucker
- 250 ml Rahm oder Milch
- 1 großes Stück Butter
- etwas Natron (Natriumhydrogencarbonat)

Zucker, Rahm bzw. Milch und Butter werden gelb gekocht. Das Kochen muss rasch über großer Flamme vor sich gehen, damit die Milch nicht flockig wird. Es ist gut, eine kleine Menge Natron daran zu geben. Während des Kochens muss fleißig gerührt werden. Sobald die Masse lichtbraun und dick ist, macht man die Probe: löst sich ein Tropfen Karamel, in ein Glas Wasser gegossen, nicht mehr auf, sondern bleibt geschlossen, wird die Masse ausgegossen.

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 - 85018820** und 030 - 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

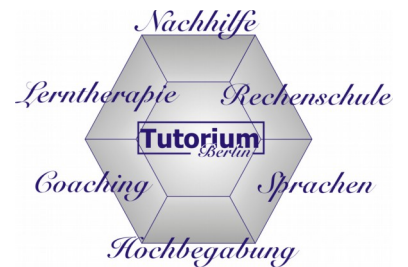
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Malz-Bonbons

- 1 Tasse Gerstenkörner
- 1 Liter Wasser
- 500 g Kandiszucker

Die Gerstenkörner werden im Wasser gut ausgekocht. Dann gibt man den abgeseihten Schleim mit dem Kandiszucker aufs Feuer und kocht ihn so lange, bis er dunkel und dick ist. Die Masse wird auf eine geölte Platte ausgegossen.

### Karamellbonbons als Lutscher

Zutaten für 5 große oder 10 Kleine Lutscher:

- 320 g Zucker
- 0.30 Liter Sahne
- 75 g Margarine
- 2.5 Pck. Vanillezucker
- 2.5 TL Honig
- etwas Butter

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 25 Minuten unter Rühren kochen lassen. , bis die Masse dickflüssiger wird.

Die Karamellmasse in eine flache, mit Butter eingefettete Form gießen und etwas abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen in kleine Stücke schneiden (Bonbons), dazu das Messer entweder immer wieder heiß abspülen, oder hin und wieder mit etwas Öl einfetten.

Wenn es Lutscher werden sollen, in die fast feste Masse, kleine Holzspieße vor dem Erkalten reinstecken (Vorsicht, nicht zu spitz - Verletzungsgefahr), nicht senkrecht, sondern waagrecht.

Man kann sie auch in kleine hitzebeständige Formen gießen und dann senkrecht die Stäbchen stecken.

### Zitronen-Bonbons

- 500 g Zucker
- Schale von 1 Zitrone
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Tasse Wasser

Man reibt die Zitronenschale in den Zucker und kocht ihn mit dem Wasser zum Schmelzen. Vom Feuer genommen, gibt man den Zitronensaft daran und gießt die Masse aus. Wenn man die Bonbons intensiver in der Farbe haben will, färbt man sie mit wenig Safran gelb. Die Farbe ist bereits dem kochenden Zucker zuzugeben.

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

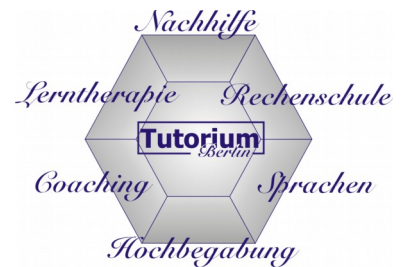
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Mohn-Bonbons

- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 Kaffeelöffel Mohn

Die Zutaten werden zum Schmelzen gekocht und ausgegossen.

### Gefüllte Bonbons

- 0,5 kg Zucker
- 250 ml Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- Aprikosenmarmelade

Der Zucker wird mit dem Wasser zum Schmelzen gekocht. Dann gibt man rasch den Zitronensaft dazu, verrührt und streicht die Hälfte der Masse auf eine leicht geölte Marmorplatte oder eine alte Porzellanplatte, gibt in dünner Schicht Aprikosenmarmelade darauf und wieder Zucker. Halb erstarrt schneidet man gleichmäßige Würfel daraus und bricht dann die Bonbons auseinander.

### Karamelbonbons

- 200 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Creme fraiche
- etwas Öl

- einen kleinen Topf
- einen Schneebesen
- ein Backblech

oder

- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/4 l süße Sahne
- 1 Esslöffel Honig

Die Zutaten vermischst Du gut in einem Topf. Dann erhitzt du die Masse vorsichtig bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Dann gießt Du alles auf eine gut geöltes Backblech und lässt die Bonbonmasse etwas abkühlen. Bevor sie aber richtig kalt wird, musst du sie in kleine Stücke schneiden.

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

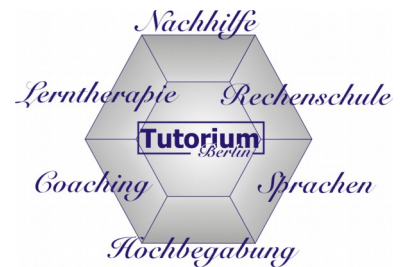
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Fruchtbonbons

125 g Puderzucker  
Saft einer halben Zitrone oder Orange

einen Schneebesen  
einen kleinen Topf  
ein Backblech

Löse den Puderzucker im Saft der Zitrone oder Orange auf und lasse die Masse kochen bis sie dicker wird. Dann machst Du mit der Masse einzelne Tropfen auf ein Backblech. Diese lässt Du kalt werden und schon sind die leckeren Fruchtbonbons fertig! Man kann natürlich auch irgendeine andere Unterlage als ein Backblech benutzen, Du solltest aber ausprobieren, ob Du die Bonbons nachher gut von der Oberfläche lösen kannst.

### Lollies

Zutaten für 18 Portionen:  
250 g Zucker  
7 EL Wasser od. Apfelsaft oder anderer klarer Obstsaft  
1 Msp. Zitrone(n) - Säure  
Aroma und Farbstoffe nach Wunsch

Den Zucker mit Wasser oder Saft verrühren und so lange kochen, bis er zu bräunen beginnt. Dann sofort vom Herd nehmen und kurz in kaltes Wasser stellen, damit er nicht nachfärbt. Zitronensäure und, falls gewünscht, Aroma- und Farbstoffe unterrühren. Masse mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech portionieren und Holzstäbchen darin einbetten. Erstarren lassen und anschließend in Zellophan wickeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Karamellbonbons

750g Zucker.  
100 g Butter oder Margarine

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker in eine Pfanne geben und bei geringer Hitze so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker hellbraun und flüssig ist. Diese reinen Karamellbonbons werden ziemlich hart und sind am besten zum Lutschen geeignet.

### Vanille-Bonbons

250g Zucker.  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 l. süße Sahne

Den Zucker mit dem Vanillezucker und der Sahne in eine große Pfanne geben. Dann die Masse unter kräftigem Rühren mit dem Holzlöffel so lange schmelzen lassen, bis sie spürbar dicklicher, cremiger wird.

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach  
**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 - 85018820** und 030 - 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

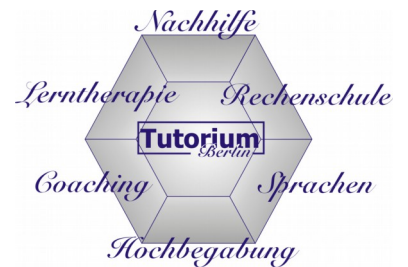
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Nußkaramelbonbons

- 500 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 200 g Haselnusskerne
- das Mark einer Vanilleschote
- 1/8 l süsse Sahne

Den Zucker mit der Butter oder Margarine in eine Pfanne geben und mit mittlerer Hitze so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Er darf aber nicht braun werden. Dann das Mark von einer Vanilleschote, die zerkleinerten Haselnusskerne und die Sahne hinzugehen und alles noch einmal kräftig umrühren.

### Schoko-Bonbons

- 500 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 20 g Kakao
- 100 g geriebene Schokolade( Zartbitter)

Zucker, Kakao und die geriebene Schokolade werden zusammen mit der Butter oder Margarine in eine Pfanne gegeben und erhitzt. Unter ständigem, langsamen Rühren mit einem Holzlöffel lässt man nun alles so lange schmelzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

### Schoko-Mandel-Bonbons

- 500 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 200 g Mandeln
- 20 g Kakao
- 1/8 l süße Sahne

Zucker und Kakao zusammen mit der Butter oder Margarine in eine Pfanne geben. Bei Mittelhitze ständig langsam mit einem Holzlöffel umrühren und schmelzen lassen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat.

Dann die Mandeln in Scheiben schneiden und mit der Sahne zu der Masse in die Pfanne geben. Zum Schluss alles gut durchrühren.

#### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

#### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

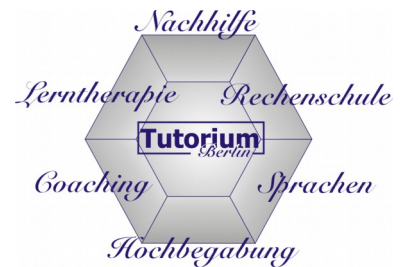
[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)



## Bonbon kochen

weitere Experimente unter  
[forschen.Tutorium-Berlin.de](http://forschen.Tutorium-Berlin.de)



### Pfefferminzbonbons

- 1 kg Zucker
- 400 ml (400 ml) Wasser
- 1 ts Essigsäure (44 %)  
(oder: 2 TI 24 %ige  
-Essigsäure und 2 TI  
25 dr Reines Pfefferminzöl
- Rote Karamellfarbe
- Öl zum Einfetten

Wasser und Zucker in einem großen Kochtopf mischen. Zucker schmelzen lassen und vom Boden aufrühren, dann das Zuckerwasser 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei aufpassen, dass es nicht überschäumt. Essigsäure (eventuell verdünnt) dazu geben und 20 bis 30 Minuten ohne Deckel kräftig kochen lassen.

Achtung: die Temperatur beträgt jetzt 150°!). Immer wieder Schaum abschöpfen, immer wieder frischen Löffel nehmen. Am Besten ein Thermometer benutzen. Kocht die Mischung zu kurz, können die Zuckerstangen klebrig und zäh werden, kocht sie zu lange, können die Stangen spröde werden und schnell brechen.

### **TUTORIUM Berlin** **Nachhilfe -TUTORIUM**

Inhaber u. Pädagogischer Leiter: **Holger Schackert**  
Diplom-Mathematiker, Lerntherapeut,  
Psychologischer Berater u. Personal Coach

**Hasenmark 5 in 13585 Berlin-Spandau, Büro: Gartenhaus 1.Etage**

### **Anmeldung, Beratung und Informationen:**

**Montag - Freitag: 14.30-17.00 Uhr**

und / oder nach Vereinbarung unter

☎: **030 – 85018820** und 030 – 353 053 20

[www.Tutorium-Berlin.de](http://www.Tutorium-Berlin.de)

E-Mail: [info@tutorium-berlin.de](mailto:info@tutorium-berlin.de)

[www.Nachhilfe-Tutorium.de](http://www.Nachhilfe-Tutorium.de)

E-Mail: [info@nachhilfe-tutorium.de](mailto:info@nachhilfe-tutorium.de)