



## Kochen

Jens Meier

Donnerstag, 08.11.2018

Lakritzbonbons

Für ca. 20 Stück

### Zutaten:

60 g Zucker  
140 g Weizenmehl (Type 405)  
200 g Glukosesirup  
40 g Lakritzpulver  
Lebensmittelfarbe, schwarz  
evtl. Salz, zum Beispiel Fleur de Sel

### Zubereitung:

1. Für die Lakritzbonbons den Zucker und das Mehl in einer Schüssel mischen und mit 200 ml Wasser unter ständigem Rühren auflösen. Den Glukosesirup zu dem Zucker-Mehl-Gemisch geben und glatt rühren bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

2. Das Lakritzpulver mit 40 ml Wasser auflösen, die schwarze Lebensmittelfarbe nach Belieben dazugeben, das gefärbte und in Wasser aufgelöste Lakritzpulver zur Masse in die Pfanne geben und etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Pfannenboden löst.

**Unser Tipp:** Falls Sie die Lakritzbonbons salzig haben möchten, geben Sie etwas Salz ins das aufgelöste Lakritzpulver.

3. Den fertigen Kloß auf Frischhaltefolie geben, mit einer weiteren Folie etwas flach drücken, damit die Masse gleichmäßig dick ist, abkühlen lassen, danach kann man die Lakritzmasse in Lakritzbonbons schneiden.

**Unser Tipp:** Alternativ kann der Kloß auch in einen Spritzbeutel gefüllt werden und auf Backpapier oder Frischhaltefolie in gewünschte Form gespritzt werden.