

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 08.07.2021

Pfefferminz- und Erdbeerbonbons

Für ca. 40 Stück pro Sorte

Zutaten:

- 2 Eiweiße (Größe M)
- 600 g Puderzucker
- 1 Spritzer frische Zitrone
- 2 EL Erdbeersirup
- 2 EL Pfefferminzsirup
- 1 Tafel weiße Schokolade
- 1 Tafel Zartbitter Schokolade

Außerdem:

- 2 Bögen Backpapier
- Spritzbeutel mit Spritztülle

Zubereitung:

1. Für die Bonbons zwei Bögen Backpapier bereitlegen.
2. In einer Rührschüssel Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Spritzer Zitrone mit Hilfe des Handrührgeräts schaumig rühren bis die Masse stabil wird.
3. Die Masse in zwei Teile teilen. In die eine Hälfte den Erdbeersirup und in die andere Hälfte den Pfefferminzsirup rühren.
4. Jeweils eine Masse in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die vorbereiteten Backpapierbögen dressieren. Bonbons 24 Stunden trocknen lassen.
5. Am nächsten Tag beide Schokoladensorten getrennt voneinander temperieren: Zwei Drittel der Tafel im Wasserbad lösen (über 40 Grad), sobald die 40 Grad überschritten sind vom Wasserbad nehmen, die restlichen ein Drittel dazugeben, auf 31 Grad temperieren und gut verrühren.
6. Die Erdbeerbonbons in weiße Schokolade, die Pfefferminzbonbons in Zartbitterschokolade, bis zur Hälfte tauchen und auf dem Backpapier erkalten lassen.

