



Salbeibonschen

Wenn's im Hals mal zwickt, greift man gerne zu Salbeibonbons. Wären Sie auf die Idee gekommen, Ihren eigenen Herbst- und Wintervorrat herzustellen? Wie einfach das geht, hat Anja uns gezeigt.

200 g Zucker
1 Tl Honig
20 sehr fein gehackte Salbeiblätter
etwas Puderzucker

Zucker im Topf schmelzen bis er flüssig ist. Aufpassen, dass er nicht zu braun wird, sonst wird es bitter. Den Honig und die fein gehackten Salbeiblätter hinzufügen und unterrühren. Die Zuckermasse als kleine Häufchen auf Backpapier setzen und erkalten lassen. Damit sie nicht aneinanderkleben, in etwas Puderzucker schwenken.