

# Xylit-Fruchtbonbons

## Zutaten

Xucker (=Xylit)

Aromaöle, die für den Verzehr geeignet sind (z. B. Zitrone, Orange, Pfefferminz, Eukalyptus)

## Anleitungen

Genauere Mengenangaben lassen sich bei diesem Rezept nicht machen, da es auf die Form ankommt, die verwendet wird. Ich benutze spezielle Bonbonformen aus Silikon, aber Sie können auch Pralinenformen benutzen und gießen diese nicht ganz voll.

Sie zerlassen auf kleiner Stufe die gewünschte Zuckermenge. Wenn der Xucker vollständig zerlassen ist, schalten Sie den Herd aus und geben das Aromaöl hinein. Als Mengenangabe können Sie von halb so vielen Aromatropfen wie Gramm Xucker ausgehen. Beispiel: 100 g Xucker bedeutet 50 Tropfen Aromaöl, außer bei Pfefferminz, das ist zu intensiv.

Sie rühren nun mit einem Schneebesen so lange, bis das Öl nicht mehr dampft. Dauert ca. 1 Minute. Danach gießen Sie die Masse in die Form und lassen sie je nach Größe 6 - 9 Stunden fest werden.