

Xylit-Fruchtbonbons

Zutaten für 24 Stück

- 100 g Xylit (=Birkenzucker)
- 50 Tropfen Aromaöl, die für den Verzehr geeignet sind (z. B. Zitrone, Orange)

Anleitungen

- Xylit in einem Topf auf kleiner Stufe langsam zerlassen. Wenn er vollständig aufgelöst ist, den Herd ausschalten und das Aromaöl hineingeben.
- Nun mit einem Schneebesen so lange rühren, bis das Öl nicht mehr dampft. Dauert ca. 1 Minute.
- Danach die Masse in die Form gießen und je nach Größe ca. 6-9 Stunden fest werden lassen.

TIPP: Sehr lecker schmecken die Bonbons auch mit Pfefferminz- oder Eukalyptusöl. Allerdings darf man vom Pfefferminzöl keine 50 Tropfen nehmen, sondern höchstens die Hälfte.