

# Hasen-Bonbons



## Das brauchst du:

ungefüllte harte Fruchtbonbons  
Öl

- \* Backblech
- \* Backpapier
- \* Keksausstecher in Hasenform
- \* tiefer Teller
- \* Schaschlikspieße

## So geht´s:

1. Etwas Öl auf den Teller verteilen und die Ausstechform mit der Schnittkante nach unten hineinstellen.

2. Backpapier auf das Backblech legen. Die Bonbons auspacken und auf das Backblech legen.

Die Bonbons im Backofen bei 180°C fünf bis acht Minuten zu einer zähflüssigen Masse schmelzen. Nicht zu heiß werden lassen, da sich sonst zu viele Bläschen bilden!

3. Aus dem Backofen nehmen und mit der eingeölkten Ausstechform aus der weichen, warmen Masse die Hasen ausstanzen. Die Ausstechform jedesmal wieder in Öl tauchen.

Vorsicht: Die Bonbonmasse ist sehr heiß, wird aber schnell wieder fest, daher zügig arbeiten. Wird die Bonbonmasse fest, kann man sie noch mal kurz in den Backofen schieben.

4. Die Hasen vorsichtig vom Backpapier lösen. Die halbierten Schaschlikspieße in die Bonbonmasse tauchen und auf der Rückseite der Hasen befestigen.

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/16279-rtkl-suesskram-hasen-bonbons>, 07.01.2021, 09.15 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt