



# Boterbabbelaars aus Zeeland

Gebäck & Kuchen - 30 Stück - 30-45 Min.

Die Zeeuwse Boterbabbelaars gehören zu den Vorgängern unserer heutigen Bonbons und Lollys. In der niederländischen Provinz Zeeland kennt sie jeder – und sie sind ein beliebtes Mitbringsel aus dem Urlaub. Um diese nostalgische Süßigkeit genießen zu können, müsst Ihr nicht in den Süden des Landes aufbrechen. Mit diesem Rezept holt Ihr Euch ein Stück Zeeland nach Hause. Doch für die perfekten Butterbonbons gilt: Übung macht den Meister!

## Zutaten

500 g Zucker  
50 g Butter  
30 ml Wasser  
60 ml Essig  
eine Prise Salz

## Benötigt

Topf  
Backblech/  
Silikonmatte/  
Steinplatte

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, einmal gut umrühren. Danach nicht mehr rühren!
2. Die Zucker-Butter-Mischung vor sich hin köcheln lassen, bis sie etwa 150 Grad warm ist und eine schöne karamellbraune Farbe annimmt. Kein Thermometer zur Hand? Achte darauf, ob die Farbe auch wirklich karamellbraun ist. Du kannst auch einen Test machen: Gib einen Tropfen der Masse in ein Glas mit kaltem Wasser. Wird er sofort hart, dann passt alles.
3. Eine Unterlage wie Backblech, Silikonmatte oder Arbeitsplatte aus Stein einfetten. Wenn die Zucker-Butter-Mischung nicht mehr flüssig ist, diese auf das Blech oder die Matte gießen und mit einem Kochlöffel beweglich halten. Ist die Masse ausreichend abgekühlt und handwarm, einen Strang mit der gewünschten Dicke formen. Daraus Würfel schneiden und diese abkühlen lassen.

*Lasst es Euch  
schmecken!*