

# BIOBONBONS & KONFEKT SELBSTGENACHT!

Übersetzt aus dem Französischen von Christian **SCHWEIGER**

Leopold Stocker Verlag  
Graz – Stuttgart

# INHALT

Das Werkzeug des Zuckerbäckerlehrlings	8
Natürliche Farbstoffe	10
Natürlich Süßen	12
Natürliche Aromen und Strukturmittel	13
<b>BONBONS MIT GEKOCHTEM ZUCKER UND KAREMELL</b>	17
Erdbeerlutscher	18
Lakritzhölzer	20
Propolis-Honig-Bonbons	22
Minzbonbons	24
Bio-Gummibärchen	26
Weiche Colasternchen	28
Weiche Karamellen	30
Karamellmuscheln	32
Bananen-Karamellen	34
Bärenhappen	36
<b>OBST- UND BLÜTEN-BONBONS</b>	39
Quittengelee-Bonbons	40
Apfelkonfekt	42
Kirsch-Marshmallows	44
Apfelchips	46
Zuckerblüten	48
Glasierte Äpfel	50
Himbeerschnitten	52
Kandierte Clementinen	54
<b>BONBONS AUS NÜSSEN UND TROCKENFRÜCHTEN</b>	57
Weißer Nougat	58
Gebrannte Mandeln	60
Haselnuss-Krokant	62
Marzipan-Bällchen	64
Chinesischer Nougat	66
Trockenobstketten	68
<b>SCHOKOLADEBONBONS</b>	71
Maya-Schokolade	72
Schneebälle	74
Kirschpralinen	76
Puffgetreide-Schokolade	78