

**Süßes**

**Jens Meier**

**Donnerstag, 04.07.2019**



### **Knusprige Honig-Karamell-Kekse**

**Zutaten:**

200 g Zucker  
5 TL Honig (alternativ heller Rübensirup)  
100 ml Wasser  
2 TL Natron

**Zubereitung:**

1. Für die Honig-Karamell-Kekse eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. In einem Topf Zucker, Honig und Wasser vermischen und solange erhitzen bis die Masse goldbraun wird. Vorsicht: Die Erhitzungsdauer variiert je nach Herd. Die Masse brennt schnell an, weswegen sie immer unter Beobachtung bleiben muss.
3. Natron durch ein Sieb zu der Masse im Topf geben und mit einem Holzlöffel gut unterrühren. Die Masse vom Herd nehmen, in die vorbereitete Backform geben und ca. 1 - 1,5 Stunden abkühlen lassen.
4. Die ausgehärtete Masse in Stücke brechen und genießen.

Unser Tipp: Die knusprigen Honig-Karamell-Kekse können nach Belieben beispielsweise mit Schokolade glasiert werden.

