

Recepten zonder poespas

Honingraat-snoepjes



Dit heb je nodig:

- bakpapier
- een bakplaat
- een steelpan
- 150 gram kristalsuiker
- 2 eetlepels water
- 2 eetlepels honing
- 1½ afstroken theelepels baksoda (te koop bij de drogist)
- een garde

1. Leg het vel bakpapier klaar op de bakplaat.
2. Doe de suiker met het water en de honing in de pan. Zet de pan op hoog vuur. Schud de pan even heen en weer zodat de suiker, honing en het water goed mengen.
3. Je mag beslist niet roeren. De suiker gaat eerst smelten, dan gaat het mengsel borrelen en daarna wordt het bruin. Zodra de suikerstroop de kleur van honing heeft, haal je de pan van het vuur.
4. Voeg meteen de baksoda toe en roer snel met de garde in de pan, zodat het goed gemengd wordt. De suikersiroop verandert nu in een reusachtig bruisend schuimmonster.
5. Schenk het schuim zo snel mogelijk (maar voorzichtig want de karamel is gloeiend heet!)

op het bakpapier.

6. Laat de honingraat afkoelen en breek hem in stukken. Bewaar wat je niet direct opsnoept in een trommeltje.