

Hölzchen gesteckt und in heißen Zucker, der zu Caramel gekocht ist, eingetaucht, auf ein reines Blech gelegt, und wenn sie kalt geworden, die Hölzer herausgezogen.

Carmelirte Kirschen.

Flüssig eingemachte saure Kirschen werden aus dem Zucker genommen, in einen Durchschlag gethan, ablaufen gelassen und zwei Tage in den Trockenofen gesetzt, dann zwei und zwei in einander gesteckt, an kleine Hölzer gespießt, in heißen Caramel-Zucker getaucht und noch einige Minuten in der Hand gedreht, auf das Blech gelegt, und wenn sie ganz kalt geworden sind, die Hölzer herausgenommen und in gekräuselte weiße Papiere eingepackt. Bei andern eingemachten Früchten, als Aprikosen, Nüssen, grünen Mandeln, Pfirsichen und dergl. gilt dieselbe Verfahrungsweise, nur daß hier die Früchte einzeln angesteckt werden.

Carmelirte Haselnüsse.

Große Hasel- oder Lamperts-Nüsse werden behutsam aufgeklopft, die Kerne herausgenommen, an kleine Hölzer gesteckt, in Caramel-Zucker getaucht und wie die übrigen gefüllten Bonbons behandelt. Hat man die Hölzer herausgenommen, so werden sie in citronengelbes Papier gewickelt, welches an den Enden ganz fein geschnitten ist, das Bonbon hineingelegt, das Papier oben und unten zugekehrt, daß das ausgeschnittene ein kleines Büschel bildet.

Maraschin-Bonbons.

Ein halbes Pfund Staubzucker wird mit etwas Maraschin-Liqueur in eine Schüssel angerührt, daß es eine fette Masse wird, woraus man runde Kugeln in der Größe einer Haselnuß macht, welche man auf ein Haarsieb legt und zwei Tage in den Trockenofen stellt, dann an Hölzer steckt, carmelirt und wie die übrigen behandelt. Sie werden in feines weißes Papier wie die Haselnüsse eingepackt. Statt des Maraschin kann man auch Punschextract oder andere Liqueure nehmen.

Carmelirte Erdbeeren.

Man nimmt schöne große Ananas-Erdbeeren, wo möglich frisch von den Stöcken, nimmt das obere grüne Sternchen ab, steckt sie an kleine Hölzer und taucht sie in Caramel-Zucker. Man darf nicht so tief eintauchen, damit das Holz nicht mit in den Zucker kommt, indem sonst der Zucker abspränge und ein schlechtes Ansehen geben würde. Auch muß man ihnen durch fleißiges Umdrehen, bis sie ganz kalt sind, eine schöne Façon geben. Sie werden nicht eingewickelt, und halten sich nur einige Stunden.

Bon Conserven und Morsellen.

Die ersten bestehen aus Zucker und dem Saft verschiedener Früchte oder auch Essenzen, welche mit klarem Zucker angerührt, auf dem Feuer