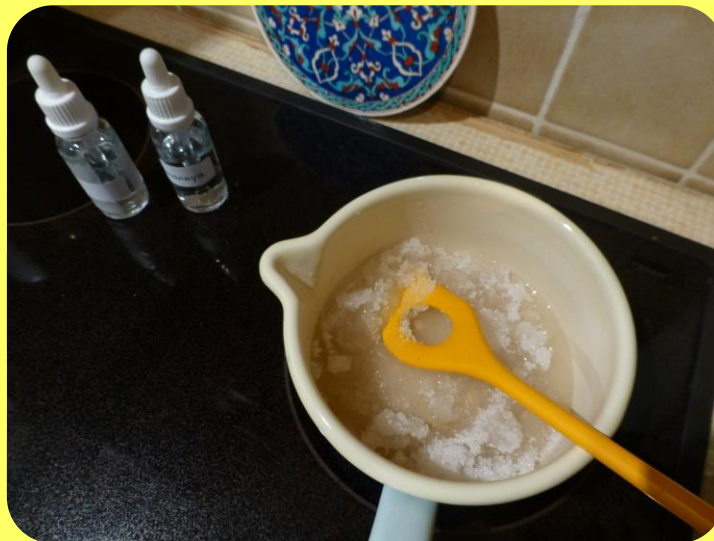




# Xylit-Zuckerl

selber machen

Xylit in einem Topf schmelzen ...



... bis es ganz flüssig geworden ist



Evtl. ein wenig Curcuma hinzufügen:  
ist gesund und macht die Zuckerl  
schön gelb



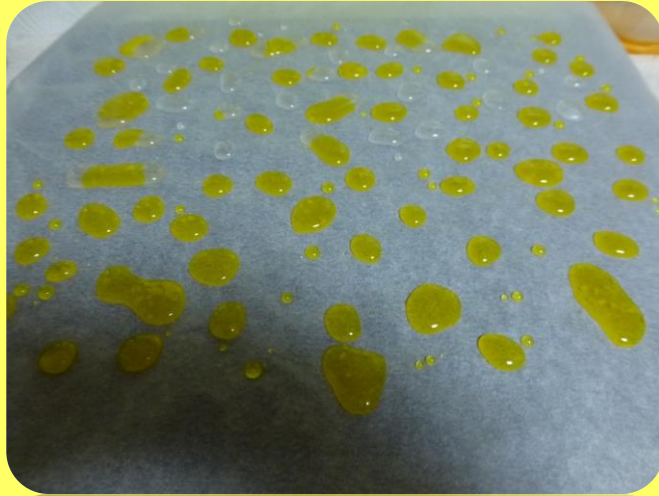
In Silikon-Pralinenformen füllen – aber nicht zu hoch einfüllen, sonst werden die Zuckerl zu groß



Oder: Drops auf ein Backpapier langsam auftropfen/gießen



Achtung! Das Xylit ist zu Beginn sehr sehr heiß! Besser etwas auskühlen lassen vor dem auftropfen!



Die Zuckerl über Nacht aushärten lassen und dann ausformen bzw. vom Backpapier lösen und zur Aufbewahrung in Schraubgläser füllen

