# Karamell-Bomben

Das Rezept von den Karamell-Bomben ist für alle süßen Naschkatzen geeignet, die zwischendurch einen schnellen Zuckerschub brauchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Croissants-Teig (fertigen) |
| 12 Stk. | Karamellbonbons (weiche) |
| Nach Belieben | Milch |
| Nach Belieben | Zucker |
| Nach Belieben | Zimt |

## Zubereitung

1. Für die **Karamell-Bomben** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190°C vorheizen.

2. Nun den Teig aus der Verpackung holen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Danach die Einzelnen Stücke voneinander trennen und nochmals Teilen, sodass man 12 Stücke hat.

3. Jetzt in jedes Stück ein Karamellbonbon geben und anschließend zu einer Kugel formen. Dabei darauf achten, dass sie ringsherum auch gut verschlossen sind.

4. Als nächstes beliebig Zimt und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Kugeln danach erst in die Milch tauchen und hinterher in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

5. Dann die Kugeln auf das Backblech legen und im Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Die Karamell-Bomben sollten unbedingt noch warm serviert werden.

## Tipp

Die Karamell-Bomben könnte man zusätzlich noch mit einer warmen Schokoladensauce zum Dippen servieren.