



Zeeuwse boterbabbelaars

Gebak & Koek - 30 stuks - 30-45 min

De Zeeuwse boterbabbelaar, één van de voorlopers van onze tegenwoordige toffee en lolly. Wie kent ze niet? Voor deze nostalgische snoepjes hoef je niet per se naar de prachtige provincie, met dit recept haal je een stukje Zeeland in huis. Voor perfecte babbelaars geldt wel: oefening baart kunst!

Ingrediënten

500 gr suiker
50 gr boter
30 ml water
60 ml azijn
Mespuntje zout

Benodigheden

Pan
Bakplaat/
Siliconenmatje/
stenen aanrecht

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten in een pan en zet op middelhoog vuur. Wanneer de boter gesmolten is roer je alles één keer goed om. Roer daarna niet meer!
2. Laat het mengsel rustig koken tot het ongeveer 150 graden en mooi karamelbruin is. Heb je geen thermometer? Kijk dan goed naar de kleur (karamelbruin). Je kunt het vervolgens testen door een druppel van het mengsel in een glas koud water te laten vallen; het moet meteen hard worden, dan is het klaar.
3. Vet een bakplaat in of gebruik een siliconenmatje of je stenen aanrecht. Als het mengsel niet meer lopend is, giet het dan op de bakplaat en houd dit in beweging met een spatel. Wanneer het genoeg afgekoeld is en je het kunt vastpakken, maak je een streng van de gewenste dikte. Deze snijd of knip je in blokjes welke je verder laat afkoelen.

Smullen maar!