

## Zwieflzuckerla (Zwiebelbonbons)

Getestetes Rezept. Süßes gegen Husten und Bronchitis

### Zutaten für 4 Portionen

250 gZwiebel

250 gZucker

500 mlWasser

[EinheitenZutatenliste](#)

### Zubereitung

Die geschnittenen Zwiebeln werden in dem Wasser 5 Minuten gekocht und dann abgeseiht. Dann gibt man den Zucker dazu und lässt alles so lange kochen, bis der Sud braun ist. Man gießt dann den Brei auf eine Steinplatte (glatt und kalt) und schneidet ihn noch warm in bonbongroße Stücke. Eventuell noch jedes Zuckerl in eine geeignete Folie wickeln

### Husten-Zwiebelbonbons

[-> zur Druckversion](#)

- Man nehme:
- 500 Gramm Zucker
- 2 Löffel Wasser
- 1 große oder 2 kleine Zwiebeln

Man lässt den Zucker mit dem Wasser über hellem Feuer schmelzen, bis er lichtbraun geworden ist.

Dabei muß fleißig gerührt werden, so dass alle Stellen gleichmäßig färben.

Zu dunkel darf der Zucker nicht werden, sonst wird er bitter.

Die richtige Farbe ist etwa honiggelb.

Dann gibt man rasch die geriebene Zwiebel hinein.

Nach Belieben kann sogar noch mehr Zwiebel verwendet werden.

Nach tüchtigem Verrühren wird die Masse ausgegossen und geschnitten.

Anstatt der geriebenen Zwiebel kann man auch einen starken Absud von Zwiebeln mit dem Zucker verkochen.

# Gesundheit: Hustenbonbons

Rezept melden

## ZUTATEN

250 ml	Wasser
200 g	Zwiebeln frisch
300 g	Zucker
2 EL	Glukosesirup hell
	Öl

\* notwendiges Zubehör

Zuckerthermometer  
hitzebeständige Form

## REZEPTINFOS

Schwierigkeitsgrad	leicht
Zubereitungszeit	keine Angabe
Preiskategorie	€ € €
veröffentlicht am	07.04.2011
Angaben pro 100 g	
kJ (kcal)	669 (160)
Eiweiß	0,3 g
Kohlenhydrate	39,0 g
Fett	0,1 g

## Gesundheit: Hustenbonbons

**1**

Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln.

**2**

Dann zusammen mit dem Wasser in einen schmalen, hohen Topf geben, aufkochen und 20-25 Minuten köcheln lassen.

**3**

Anschließend durch ein Teesieb oder einen Kaffeefilter giessen.

**4**

Von dieser Flüssigkeit 75ml abmessen und wieder in den Topf geben. (Die restliche Flüssigkeit kann man mit heißem Wasser und Honig gemischt dem Kranken als Tee servieren.)

**5**

Zucker und Glikosesirup mit in den Topf geben und alles miteinander verrühren.

**6**

Dann ein Zuckertermometer an dem Topfrand befestigen, den Topf auf den Herd stellen und bei hoher Temperatur ohne Rühren solange erhitzen, bis 152°C erreicht sind.

**7**

Dann den Topf kurz in kaltes Wasser tauchen.

**8**

Anschließend die Masse in eine geölte Form (z.B. Silikon-Kastenkuchenform) gießen.

## 9

Vor (!) dem Festwerden stürzen und in Stücke schneiden.

(mehr dazu bei [kochbar.de](http://kochbar.de))

<http://www.kochbar.de/rezept/94961/Zwiebelbonbons.html>

Rezept melden

### ZUTATEN

500 gr.	Zucker
2 EL	Essig
100 gr	fein geriebene Zwiebel
1 Ei	Butter für die Platte

### REZEPTINFOS

Schwierigkeitsgrad	leicht
Zubereitungszeit	keine Angabe
Preiskategorie	€ € €
veröffentlicht am	27.01.2009
Angaben pro 100 g	
kJ (kcal)	1314 (314)
Eiweiß	0,0 g
Kohlenhydrate	77,0 g
Fett	-

### ZUBEREITUNG

#### Zwiebelbonbons

##### 1

Den Zucker in 2 EL Wasser und den Essig bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Danach die geriebene Zwiebel hinzugeben und unter Rühren Honigfarben bräunen lassen. Die Masse auf eine eingefettete Platte gießen, etwas erstarren lassen, dann in Stücke schneiden. Wenn die Masse vollständig erkaltet ist, die Stücke auseinander brechen und weitere 3-4 Stunden ereerausbreitet erkalten lassen

##### 2

erkalten lassen.

(Quelle: [kochbar.de](http://kochbar.de))

## Zwiebelbonbons

Oma Lieses Rezept gegen Husten und Heiserkeit  
Verfasser

**bärenmama**

### Zutaten

---

500 g Zucker, braun

---

2 EL Essig

---

2 EL Wasser

---

100 g Zwiebel(n), fein gerieben

---

1 EL Butter

---

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 5 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:**  
keine Angabe

Den Zucker in Wasser und Essig bei mittlerer Hitze schmelzen.

Danach die geriebene Zwiebel hinzugeben und unter ständigem Rühren honigartig bräunen.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und die Masse darauf gießen. Etwas erstarren lassen und in etwas größere Stücke schneiden.

Wenn die Masse vollständig erkaltet ist, in kleine Stücke brechen und nochmals 3-4 Stunden ausgebreitet an einem trockenen Ort ruhen lassen.

Diese Bonbons sind wie der Zwiebelsaft, ein altbewährtes Husten- u. Heiserkeitsmittel.

Bei Kindern sind sie sehr beliebt, da sie außerdem eine leckere Süßigkeit sind.

# Zwiefelzuckerla – Zwiebelbonbon

## Zutaten

---

250 g **Zwiebel(n)**

---

250 g Zucker

---

500 **Wasser**

---

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel /

**Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die geschnittenen Zwiebeln werden in Wasser 5 Minuten gekocht und dann abgeseiht. Dann gibt man den Zucker zu dem Sud dazu und lässt alles so lange kochen, bis es braun ist. Man gießt dann den Brei auf eine Platte und schneidet ihn noch warm in bonbongroße Stücke.