

Mandel-Karamell-Konfekt

Kategorien: Konfekt, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

MANDEL-KARAMELL-KONFEKT ALS GESCHENK AUS DER KÜCH

350	Gramm	Mandel(n)
320	Gramm	Zucker
4	Essl.	Akazienhonig
80	Gramm	Schlagsahne
50	Gramm	Butter
		Salz

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten Eine quadratische Form mit etwa 20 cm Seitenlänge mit Backpapier auslegen.

Zucker in einen großen Topf geben und etwa 100 ml Wasser dazu gießen. Ohne Rühren zum Kochen bringen.

Honig, Sahne, Butter und eine Prise Salz in einem zweiten Topf aufkochen lassen und beiseitestellen. Sobald der Zucker anfängt zu karamellisieren, umrühren und den Karamell bernsteinfarben bräunen lassen. Die heiße Sahnemischung einrühren und eine Minute kochen lassen. Die Mandeln unterrühren. Die Mischung in die Form füllen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den kalten Karamell aus der Form stürzen, in etwa 2 cm große Quadrate oder Stücke schneiden und luftdicht verpacken. Der Karamell hält sich etwa eine Woche, an der Luft wird er mit der Zeit etwas klebrig.

Tipp: Wer mag, kann die Mandeln vor dem Verarbeiten auf einem Backblech verteilen und etwa 8 - 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze rösten.