

Cyflaith

Kategorien: Konfekt, Land, England

Zutaten für: 4 Portionen

1 1/2	kg	Brauner Rohrzucker
15		Zentiliter kochendes Wasser
1		Zitrone, der Saft ausgepresst
250	Gramm	Weiche, gesalzene Butter

Anleitung:

Noson Cyflaith (Toffee-Abend) war in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhundert traditioneller Bestandteil des Weihnachts- oder Neujahrsfestes in Wales. Eine Marmorplatte mit Butter bestreichen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und den Zucker auflösen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. Das dauert 20-30 Minuten. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft und die Butter unter den Sirup rühren. Ohne zu Rühren 15 Minuten bei grosser Hitze (etwa 135-145GradC) weiterkochen. Den Sirup langsam auf die gefettete Platte geben. Keine Reste aus dem Topf kratzen, weil dadurch der Sirup auszukristallisieren könnte. Die Hände mit Butter einfetten. Das Toffee zu langen goldfarbenen Strängen ausziehen, solange es noch warm ist. In kleinere Stücke schneiden.