

Rahm - Karamellen 3

Kategorien: Karamell, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Kochendes Wasser
1	Essl.	Butter
1/8	Ltr.	Sahne
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Das Backblech mit Alufolie auslegen und mit Oel bestreichen. Zucker unter staendigem Ruehren erhitzen bis er sich voellig aufgeloest hat und karamellisiert ist. Nach und nach das kochende Wasser zugiessen und so lange erhitzen, bis es fast verdampft ist. Butter, Sahne und Vanillezucker gut untermischen und unter staendigem Ruehren kochen lassen, bis die Masse dick wird (ungefaehr ca. 20 bis 30 Min).

Die Karamellmasse auf das ausgelegte Backblech 1 cm dick streichen. Wenn sie etwas abgekuehlt ist und fest wird, mit einem scharfen Messer Wuerfelchen schneiden. Die einzelnen Karamellstuecke voneinander trennen, damit sie nicht zusammenkleben und gut abkuehlen lassen.