

Sahne - Karamellen - Neu

Kategorien: Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Süße Sahne
200	Gramm	Grümmel Kandis (z.B. von Kölnzucker)
25	Gramm	Butter
		Evtl. 50 g gemahlene Haselnuss-/Mandelkerne

Anleitung:

So geht's: Sahne, Grümmel Kandis und Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen. Unter Rühren ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Masse sehr zähflüssig ist. Falls erwünscht, unter die eingekochte Masse die Nüsse mischen. Auf ein geöltes Blech oder geölte Alufolie gießen und abkühlen lassen. Noch lauwarm in Würfel schneiden und dann restlos erkalten lassen.