

## Rezept

# Speck-Karamellen

Ein Rezept von Speck-Karamellen, am 26.04.2024

## Zutaten

3-4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon) oder Pancetta	5-6 Tropfen Sonnenblumenöl
<b>75 g</b> Butter	<b>200 g</b> Sahne
<b>200 g</b> Zucker	<b>75 ml</b> Golden Syrup (notfalls geht auch heller Zuckerrübensirup)
Zuckerthermometer	flockiges Meersalz (wer mag, z. B. Fleur de Sel oder Maldon)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Speckscheiben möglichst fein hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auslassen, dabei gelegentlich umrühren, damit die Speckstückchen gleichmäßig bräunen und schön knusprig werden. Vom Herd nehmen und auf Küchenpapier geben – dieses soll überschüssiges Fett aufsaugen. Die Speckstückchen beiseitestellen.
2. Eine flache rechteckige Back- oder Auflaufform (etwa 14 x 14 cm) mit Backpapier auskleiden und mit dem Öl einpinseln. Die Sahne und die Butter zusammen in einem kleinen Topf aufkochen und warm halten.
3. In einem großen Topf 75 ml Wasser, den Sirup und den Zucker bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung so lange köcheln lassen, bis sie eine Temperatur von 115 °C erreicht hat und goldgelb ist. Die Temperatur mit einem Zuckerthermometer messen.
4. Nun die warme Sahnemischung dazugeben (nicht erschrecken, wenn es schäumt) und alles weitere 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Temperatur des Karamells 120 °C (ergibt weiche Karamellen) oder 125 °C (ergibt härtere Karamellen) erreicht hat, dann den Topf vom Herd nehmen und die Speckstückchen unter das Karamell rühren.
5. Die Karamellmasse sofort in die Form gießen. Wer mag, zerreibt jetzt noch ein klein wenig Meersalz und streut es über das Karamell. In 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur fest werden lassen.
6. Das Karamell auf ein Küchenbrett stürzen und das Backpapier abziehen. Karamell mit einem großen, schweren Messer entweder in kleine Würfel oder in Stangen schneiden, dabei die Messerklinge zwischendurch immer mal wieder säubern. Die Speck-Karamellen bis zum Verschenken im Kühlschrank in einem luftdicht verschlossenen Behälter zwischen Lagen aus Backpapier aufbewahren, dann aber bei Zimmertemperatur genießen.