Rezept

Heidelbeerzucker (ergibt etwa 50 g, für das Finish von Desserts und Obstsalat)

Ein Rezept von Heidelbeerzucker (ergibt etwa 50 g, für das Finish von Desserts und Obstsalat), am 25.04.2024

Zutaten

- **25 g** Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt, keine Kulturheidelbeeren nehmen, die haben zu wenig Farbstoff)
- **75 g** Zucker (eventuell einen Teil davon durch Vanillezucker ersetzen)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Frische Heidelbeeren verlesen und putzen, tiefgekühlte auftauen lassen. Heidelbeeren durch ein feines Sieb streichen, das Fruchtpüree auffangen.

2. Zucker in einer großen Pfanne verteilen und bei starker Hitze schmelzen lassen, dabei nicht umrühren. Sobald der Zucker an den Rändern schmilzt, Püree über den Zucker gießen (nicht erschrecken, wenn es brodelt und schäumt). Zucker weiter schmelzen lassen und erst dann umrühren, wenn mindestens die Hälfte davon geschmolzen ist. Sobald der Zucker vollständig karamellisiert ist, auf dem Backblech verteilen (Vorsicht, sehr heiß!) und fest werden lassen.

3. Den Karamell in Stücke brechen und im elektrischen Blitzhacker fein mahlen (oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern). Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.