

Rezept

Kaffee-Karamellen

Ein Rezept von Kaffee-Karamellen, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Zucker

100 g Sahne

40 g Instant-Kaffeepulver

30 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 300 g Karamellen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren die Karamellmischung 10 Min. köcheln lassen, bis sie deutlich dickflüssiger wird. Dabei die Masse mit einem Schaber aus den Topfecken lösen, damit sie eine gleichmäßige Konsistenz bekommt. Die Masse abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist.
2. Eine Auflaufform mit Folie auskleiden oder mit Pflanzenöl dünn bestreichen. Die Karamellmasse hineingießen. Abkühlen lassen und vorsichtig mit einem scharfen, langen Messer in etwa 30 Würfel schneiden. Erst verpacken, wenn sie ganz abgekühlt sind.