

Rezept

Karamell selber machen

Ein Rezept von Karamell selber machen, am 20.04.2024

Zutaten

115 g Zucker
1 Prise Salz

55 g Butter
75 ml Schlagsahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** 3 Monate

Zubereitung

- 1.** Zucker mit 40 ml Wasser in einem Topf verrühren und langsam erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Butter und Salz hinzugeben, verrühren und kurz aufkochen lassen.

- 2.** Sobald die Masse kocht, nicht mehr rühren und bei geringer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse dicker wird und fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

- 3.** Wenn die Masse richtig schön bernstein- /karamellfarben ist, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einrühren. Achtung: Jetzt wird die Masse erstmal klumpig, aber das gibt sich, sobald ihr den Topf wieder auf den Herd stellt und alles bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lasst. Dabei ab und zu umrühren.

- 4.** Das ausgekühlte Karamell in ein Weck- oder leeres Marmeladenglas füllen. Im Kühlschrank ist es bis zu 3 Monate haltbar.