

Rezept

# Kokoskaramellen mit Passionsfrucht

Ein Rezept von Kokoskaramellen mit Passionsfrucht, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>100 ml</b> Kokosmilch	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Butter	<b>200 g</b> Zucker
<b>75 g</b> Golden Syrup (englischer Zuckersirup, gibt es in sehr gut sortierten Supermärkten)	<b>1/8 l</b> Passionsfruchtpüree oder -saft
flache Form (ca. 15 x 15 cm)	<b>1 großzügige Prise</b> feines Meersalz
Zuckerthermometer	<b>ein paar Tropfen</b> geschmacksneutrales Öl für die Form
	Wachspapier zum Einwickeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 55-60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier ausschlagen und mit dem Öl einfetten. Die Kokosmilch, die Sahne und die Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann zur Seite stellen.
2. Den Zucker und Golden Syrup mit 50 ml Wasser in einem größeren Topf mit hohen Wänden bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Die Temperatur mit dem Zuckerthermometer gut im Auge behalten. Sobald 120° erreicht sind, nacheinander die noch heiße Kokosmilch, Passionsfruchtpüree oder -saft und das Salz dazugeben (Vorsicht, die Mischung kocht dabei hoch und kann spritzen!). Die Mischung erneut unter Rühren erhitzen (dieses Mal auf 125°), bis sie merklich eindickt (das kann 10-15 Min. dauern). Den Karamell sofort in die vorbereitete Form gießen.
3. Den Karamell abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und in 1-2 Std. fest werden lassen. Dann auf ein Brett stürzen, Backpapier abziehen und Karamell mit einem großen Messer in mundgerechte längliche oder quadratische Stücke schneiden. Einzeln in kleine Wachspapierstücke einwickeln und gut gekühlt aufbewahren. Haltbarkeit: 1-2 Wochen.