Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Lebkuchen-Karamellen

Ein Rezept von Lebkuchen-Karamellen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g	Zucker
100 ml	Ahornsirup (oder Agavendicksaft)
2 EL	Butter
1 TL	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 EL	Traubenzucker
200 g	Sahne
2 TL	Lebkuchengewürz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit Traubenzucker, Ahornsirup und 50 ml Wasser in einem Topf verrühren, bei starker Hitze aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen lassen, bis die Mischung goldbraun ist. (Wer möchte, kann mit einem Zucker- oder Bratenthermometer die Temperatur messen; sie sollte ca. 115° betragen.)

2. Inzwischen die Sahne in einem zweiten Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen lassen. Eine rechteckige, flache Form (ca. 12 × 18 cm) mit Backpapier auslegen.

3. Die Buttersahne unter die goldbraune Zuckermasse rühren und alles 30-35 Min. kochen lassen, bis eine goldbraune Karamellmasse entstanden ist (Temperatur: 120-125°), dabei gelegentlich umrühren. Das Lebkuchengewürz und die Orangenschale untermischen. Die Karamellmasse ca. 1,5 cm hoch in die Form füllen und fest werden lassen.

4. Lebkuchen-Karamell auf Backpapier stürzen und das Papier abziehen. Den Karamell in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Halten sich luftdicht verschlossen an einem kühlen Ort mindestens 4 Wochen.