

Rezept

Orangenkaramellen mit Pistazien

Ein Rezept von Orangenkaramellen mit Pistazien, am 23.04.2024

Zutaten

200 g weiße Kuvertüre	1 große Bio-Orange
250 g Zucker	1 EL Zitronensaft
30 g geschälte Pistazienkerne	3-4 Tropfen natürliches Orangenöl (nach Belieben, Bioladen oder Apotheke)
Backrahmen ca. 15 x 20 cm	Öl für den Rahmen
sauberer Backpinsel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Rahmen auf Backpapier setzen und dünn einölen. Die Kuvertüre hacken. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale ohne die bittere weiße Haut fein abreiben und den Saft auspressen. 70 g Orangensaft abwiegen, in einem kleinen Topf erhitzen und zugedeckt warm stellen.
2. Den Zucker mit 70 g Wasser und dem Zitronensaft bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei den Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten. Sobald die Mischung kocht, nicht mehr rühren. Die Zuckermischung kochen, bis ein goldgelber Karamell entstanden ist.
3. Die Zuckermischung vom Herd nehmen, nach und nach in drei Portionen mit dem Orangensaft ablöschen. Vorsicht, es schäumt dabei stark auf! Den Topf wieder auf den Herd setzen und das Ganze noch ca. 1 Min. kochen.
4. Die Karamellmasse vom Herd nehmen, Kuvertüre und Orangenschale glatt unterrühren. Pistazienkerne und nach Belieben ein paar Tropfen Orangenöl dazugeben, unterrühren und alles in den vorbereiteten Rahmen füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Masse in ca. 5 Std. erkalten und fest werden lassen. Dann in ca. 3 x 4 cm große Stücke schneiden und einzeln in Zellophanfolie wickeln.