

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Karamellen Vom Konditor

Gattung: Naschwerk, Süßigkeit, Bonbon, Wenig Zutaten

300 g Flüssige Sahne
400 g Zucker

1/2 Vanilleschote

Sahne, Zucker und die ausgeschabte Vanilleschote in einer Kasserolle bis auf 120 Grad erhitzen und sofort vom Feuer nehmen.

Die Kasserolle sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Die Masse kurz umrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Tortenring etwa ein Zentimeter hoch ausgießen. Abkühlen lassen.

Die erstarrte Masse in zwei mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden.

Info: Als Karamell wird bis zur Bräune erhitzter und abgekühlter Zucker bezeichnet. Dieser hat zwar schon einen karamelltypischen Geschmack, ist aber sehr hart. Deshalb wird er vor dem Festwerden mit Sahne vermischt. So entsteht der "Sahnekaramell".