REZEPT FÜR SAHNEKARAMELLEN

SAHNEKARAMELLEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- neutrales Pflanzenöl zum Bearbeiten
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g Schlagsahne
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 60 g Reissirup

außerdem:

- Zuckerthermometer

4463

ZUBEREITUNG

53	0	8	2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Eine quadratische Form (ca. 15 x 15 cm) mit Backpapier auslegen und leicht ölen. Zuckerthermometer zum Aufheizen in einen Becher mit kochend heißem Wasser stellen. Zucker, Sahne, Vanilleextrakt und Reissirup in einem hohen Topf erhitzen, bis der Zucker schmilzt, dabei gelegentlich rühren.

2. Masse zum Kochen bringen, Zuckerthermometer hineinstellen. Unter Rühren kochen lassen, bis 122-125 °C erreicht sind und die Masse karamellfarbig ist.

3. Topfboden kurz in kaltes Wasser tauchen, um den Kochprozess zu stoppen. Karamellmasse in die vorbereitete Form gießen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen, bis sie fest zu werden beginnt. Mit einem leicht geölten Messer Stücke (ca. 2 x 3 cm) markieren. Abkühlen und ganz fest werden lassen.

4. Bonbons mit dem Backpapier aus der Form heben. In die markierten Stücke schneiden und nach Belieben in kleine Stücke Pergamentpapier wickeln.