

Sahne - Karamellen, hausgemacht

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Etwas um mit Kindern zu kochen, davon bleibt nicht viel zurück

Zutaten

- 125 ml Sahne
- 500 g Kristallzucker
- 1 TL Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Hälfte des Zuckers in einer Kasserolle unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel! hellbraun schmelzen.

Schritt3

Danach die Hitze reduzieren und den restlichen Zucker nach und nach dazu geben. Weiterrühren, bis die Masse glatt und bernsteinfarben ist.

Schritt4

Nunmehr die Butter und die Sahne dazu zugeben, unter Rühren weiter köcheln, bis die Masse dick und zähflüssig ist.

Schritt5

Auf das Backpapier leeren und mit einer Palette an den Rändern gleichmäßig zusammen schieben.

Schritt6

Am Besten über Nacht anziehen, fest werden lassen.

Schritt7

Die Karamell in Würfel schneiden ev. in Pergamentpapier oder Cellophan wickeln.

Schritt8

Die Geschmacksrichtung kann man nach Belieben variieren: Z. B. durch fein geriebene Nüsse, Bitterschokolade, Kaffee, Rum oder Amaretto.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahne-karamellen-hausgemacht/>