

Weiche Salzbutter-Karamellen (Kaffee, Vanille...)

Ingrédients

- 120g Butter
- 120g Sahne
- 375g Zucker
- 4g löslicher Kaffee oder Vanille oder Gewürze nach Geschmack

Préparation

1. Unter den Weihnachtsleckereien gibt es nicht nur Schokolade.
2. es gibt auch Karamell!
3. Hier weiche Karamellen, die ich mit Kaffee aromatisiert habe, aber Sie können dieses Rezept verwenden, um klassische Karamellen mit gesalzener Butter zu machen oder sie mit Vanille, Gewürzen.
4. zu aromatisieren.
5. Das Rezept ist ganz einfach, allerdings benötigen Sie ein Thermometer!
6. Kochen zu bringen.
7. Gießen Sie die Hälfte des Zuckers in einen Topf.
8. Erhitzen Sie bei schwacher Hitze, bis er zu schmelzen beginnt.
9. Fügen Sie dann nach und nach den restlichen Zucker hinzu.
10. Karamellisieren Sie weiter, bis Sie ein Karamell bei 180°C haben.
11. Gießen Sie die heiße Sahne nach und nach unter ständigem Rühren auf das Karamell.
12. Kochen Sie weiter, bis Sie 140°C erreichen.
13. Nehmen Sie dann den Topf vom Herd und fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
14. Gut mischen, dann, wenn das Karamell homogen ist, die Fleur de Sel hinzufügen.
15. Gießen Sie es in einen gefetteten Rahmen und lassen Sie es für mehrere Stunden vollständig abkühlen.
16. Entfernen Sie dann den Rahmen, schneiden Sie Ihre Karamellen und genießen Sie schließlich!