



# 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/>