

Rahmtäfelchen (Caramels)

Zutaten

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Auskühlen und trocknen lassen: über Nacht

Für ca. 100 Stück

Backpapiere

5 dl Rahm

1 Päckli Vanillezucker

500 g Zucker

40 g Butter



Zubereitung

1. Rahm, Vanillezucker und Zucker in einer grossen, weiten Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei grosser Hitze aufkochen. Dabei vergrössert sich das Volumen um ein Mehrfaches.
2. Hitze nur so viel reduzieren, dass die Masse noch bloddert, dabei ständig Rühren. Die Masse dickt allmählich ein.
3. So lange rühren, bis die Masse dick und bräunlich wird und sich von der Pfanne löst. Achtung: Am Schluss geht es plötzlich schnell! Das Einkochen dauert je nach Herd und Pfanne etwa 30 bis 45 Minuten.
4. Pfanne vom Herd ziehen. Butter zugeben und alles nochmals gut mischen. Die Masse mit einem Spachtel auf ein umgekehrtes, mit Backpapier belegtes Blech geben.
5. Ein zweites Backpapier auf die Masse legen und mit einem Backblech flach drücken (Höhe ca. 1 cm). Papier entfernen.
6. Nach etwa 30 Minuten mit einem scharfen, schmalen Messer in viereckige Täfelchen von ungefähr 1,5 cm Länge schneiden.

Die Caramelmasse nach Belieben mit Gewürzen wie Zimt oder Kardamom abschmecken.

Nach Belieben die frisch aufs Blech gegossene Caramelmasse mit gehackten Nüssen, getrockneten Rosenblüten oder Fleur de Sel bestreuen, auskühlen lassen, schneiden.

Die Masse muss an einem trockenen Ort auskühlen. Ist die Luft zu feucht (zum Beispiel bei Nebel oder im Kühlschrank), nimmt die Caramelmasse Feuchtigkeit auf und bleibt weich und klebrig.

Caramels trocken aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 40 kcal, 0g Eiweiss, 2g Fett, 5g Kohlenhydrate.