

## KARDAMOM-UND-PISTAZIEN-KARAMELL

Backpapier  
Dose  
Küchenthermometer  
Mörser

### ZUTATEN

3 dl Crème double  
550 g Zucker, weiss  
100 g Butter, ungesalzen, gewürfelt  
2 Tl Vanilleextrakt  
350 g Zuckerrübensirup  
8 Kardamomkapseln  
210 g Pistazien, geschält

### ZUBEREITUNG

Eine 20 cm grosse Dose mit Backpapier auslegen. Die Crème double, den Zucker, die Butter, die Vanille und den Zuckerrübensirup in einer Pfanne erhitzen und kochen lassen. Dauerhaft rühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat und die Mischung zu kochen beginnt. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren. Ein Küchenthermometer in die Masse geben und nicht mehr rühren. Die Masse 9 bis 15 Minuten, oder so lange, bis sie eine Hitze von 124°C erreicht hat, kochen. Die Masse für 5 Minuten abkühlen lassen. Die Kardamomhüllen in einen Mörser geben und vorsichtig öffnen. Die grünen Schalen entfernen und die schwarzen Körner fein mahlen. Den Kardamom und die Pistazien langsam in die heisse Masse geben und mischen. Das heisse Karamell vorsichtig in die vorbereitete Dose geben. Die Masse 8 Stunden abkühlen lassen. Das Karamell aus der Dose nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

## Rezept von Markus Heckel

