

 **KLASSISCHES VANILLE-KARAMELL**

Backpapier
Dose
Küchenthermometer

ZUTATEN

3 dl Crème double
550 g Zucker, weiss
100 g Butter, nicht gesalzen, gewürfelt
2 Tl Vanilleextrakt
3,5 dl Zuckerrübensirup

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 heisse Masse vorsichtig in die vorbereitete Dose geben. Die Masse 8 Stunden auskühlen lassen. Das Karamell aus der Dose nehmen und in portionengerechte Stücke schneiden.

Rezept von Markus Heckel

