

WÜRZIGES PEKANNUSS-KARAMELL

Backpapier
Dose
Küchenthermometer

ZUTATEN

3 dl Crème double
550 g Zucker, weiss
100 g Butter, ungesalzen, gewürfelt
2 Tl Vanilleextrakt
350 g Zuckerrübensirup
½ Tl Nelken, gemahlen
½ Tl Muskatnuss, gemahlen
20 Pekannüsse, 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 auskühlen lassen. Die Nelken und die Muskatnuss hinzugeben und langsam vermengen. Das heisse Karamell vorsichtig in die vorbereitete Dose geben und für 20 Minuten auf die Seite stellen. Die Pekannüsse als Topping in das Karamell stecken. Die Masse 8 Stunden auskühlen lassen. Das Karamell aus der Dose nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Rezept von Markus Heckel

