

Süßer Karamell - Sauce, Sirup und Bonbons einfach selber machen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Bei Karamell braucht man sich ja nichts vormachen, das ist nichts für Kalorienzähler. Dafür ist es aber ein wunderbarer Seelenschmeichler. Und den gebe ich mir gerne öfter. Das Problem ist nur, dass Karamell auch nichts für Angsthasen ist. Denn sich selbst an den Herd zu stellen und den Zucker zu schmelzen, um daraus eine wunderbar cremige, unglaublich duftende Sauce oder kleine Bonbons herzustellen, erfordert für den ein oder anderen auch ein wenig Mut. Dabei ist es vielmehr eine Sache der Übung.

Klar, der Zucker kann verbrennen. Und zwar von einer Sekunde auf die andere, aber mit ein wenig Fingerspitzengefühl lässt sich das Malheur verhindern. Falls du dich zum ersten Mal an das Experiment „Ich mache meinen Karamell ab jetzt immer selbst“ heranwagst, dann gibt es eine einfache Variante, bei der der Zucker nicht so schnell verbrennt – das nasse Karamellisieren. Hast du mit dem geschmolzenen Zucker etwas mehr Erfahrung gesammelt, kannst du dich am trockenen Karamellisieren versuchen.

Nass vs. trocken karamellisieren – du hast die Wahl

Nass zu karamellisieren ist perfekt für Karamellneulinge.

Dabei wird der Zucker direkt mit Flüssigkeit (in der Regel nur Wasser, manchmal mit etwas Maissirup o.Ä.) in den Topf gegeben und dann geschmolzen. Der Vorgang geht etwas langsamer vonstatten, sodass du alles gut unter Kontrolle hast. Allerdings besteht bei dieser Methode die Gefahr, dass der Zucker wieder kristallisiert. Aber auch das: alles eine Frage der Übung (und manchmal ist auch ein Quäntchen Glück dabei). Diese Variante wird meistens verwendet, wenn der Karamell anschließend zu einer Sauce weiterverarbeitet wird oder auch um Äpfel darin zu tunken.

Die zweite Methode ist das trockene Karamellisieren. Wie der Name schon besagt, der Zucker liegt hierbei auf dem Trockenen, wird erhitzt, bis er sich verflüssigt und karamellisiert. Da Zucker selbst zum Teil aus Wasser besteht, verbrennt er dabei nicht sofort, sondern verflüssigt sich eben. Im Gegensatz zur nassen Variante ist das Risiko, dass der Karamell anbrennt jedoch höher. Aber dafür geht es schneller. Da dem Karamell nicht zusätzlich Flüssigkeit zugegeben wird, ist er natürlich auch fester. Dadurch eignet er sich besser für Pralinen, Karamellbruch, Flan oder feines Engelshaar.

Der Zucker: Welcher darf's sein?

Nicht jeder Zucker eignet sich zum Karamellisieren. Auch wenn du deinen Tee am liebsten mit braunem Zucker süßt und er sowieso schon ein wenig nach Karamell schmeckt, zum Karamellisieren solltest du ihn nicht verwenden. Der beste Zucker ist und bleibt weißer Raffinadezucker. Er ist besonders fein und gleichmäßig beschaffen, sodass er schnell und ebenmäßig karamellisiert. Brauner Zucker, Puderzucker oder Rohrohrzucker enthalten hingegen zu viele Verunreinigungen und können dadurch nicht ordentlich karamellisieren.

Richtig ausgestattet ans Werk – von Topf bis

Süßer Karamell - Sauce, Sirup und Bonbons einfach selber machen

Thermometer

Nicht nur der Zucker selbst beeinflusst das Karamellergebnis, auch das richtige Zubehör ist von Bedeutung. Und damit meine ich vor allem den Topf. Denn viel Equipment brauchst du zum Karamellisieren zum Glück nicht. Aber der Topf sollte stimmen.

Er sollte am besten recht groß sein, das heißt, vor allem eine gute Höhe haben. Solange du nur den Zucker schmilzt, geht das Ganze nicht in die Höhe. Aber sobald du den Karamell mit Sahne oder einer anderen Flüssigkeit ablöscht, geht ein ordentliches Geblubber los und dein Karamell steigt mindestens auf die dreifache Höhe an.

Am besten verwendest du außerdem einen hellen Topf (also keine schwarze Gusseisen-Kasserolle), sodass du die Verwandlung des Zuckers genau beobachten und die Farbe des Karamells besser einschätzen kannst. Falls du deinen Karamell nicht mit Flüssigkeit ablöschen möchtest und dich für die trockene Methode ohne Flüssigkeit entscheidest, kannst du auch eine Pfanne mit hohem Rand verwenden.



Die Basis: ein heller Topf und weißer Raffinadezucker

Egal, ob Topf oder Pfanne: beides muss vorher gründlich gereinigt werden. Jedes kleine Schmutzpartikelchen könnte deinen Zucker dazu bringen, wieder zu kristallisieren. Und das ist immerhin nicht der Plan.

Was du sonst noch brauchst: einen Holzlöffel bzw. einen wirklich hitzebeständigen Kochlöffel oder einen Kochspatel. Hast du deinen Karamell erst einmal mit Sahne und Butter abgelöscht, heißt es nämlich rühren, rühren, rühren. Ob du ein Thermometer brauchst oder

nicht, ist ganz dir überlassen. Ich würde sagen, nein. Nase und Augen erledigen die Arbeit ebenso gut. Wenn es beim ersten Mal nicht klappt, dann hast du schon dazugelernt und weißt, worauf du beim zweiten Mal achten musst. Und bei verbranntem Karamell kann dir auch ein Thermometer nicht mehr helfen.

Da es beim Karamellisieren aufs Timing ankommt, ist kurz ein bisschen Zeitung lesen sowieso nicht drin. Hier heißt es Augen auf den Topf. Das heißt übrigens auch: Bevor du den Herd einschaltest, solltest du bereits alle Zutaten für Sauce, Sirup oder Krokant in der richtigen Menge bereit haben. Genauso wie das Zubehör. Hat der Zucker erst einmal den einen bestimmten Punkt beim Karamellisieren erreicht, geht alles ganz schnell.

Sicherheit geht vor

So nervenaufreibend Karamellisieren auch sein kann, es ist vor allem eine heiße Angelegenheit. Auch wenn sich dem Duft von geschmolzenem Zucker schwer widerstehen lässt, deine Finger solltest du niemals in die gerade fertige Karamellmasse tunken. Selbst wenn die relativ niedrige Temperatureinstellung vom Herd es nicht vermuten lässt, die Zuckermasse ist sehr, sehr heiß. Bekommen deine Finger dennoch etwas Karamell ab, bitte nicht die Finger ablecken, sondern sie unter kaltes Wasser halten.

Es ist außerdem ratsam, dir ein langärmliges Oberteil anzuziehen. Ich habe es ja schon erwähnt: Wenn du Karamell ablöscht, schlägt es sehr hohe Blasen. Gehst du beim Einfüllen der Sahne etwas zu forsich vor, ist die Gefahr, dass es aus dem Topf herausspritzt, natürlich umso höher. Und das kann unangenehm werden.

So karamellisierst du wie ein Profi – Step by Step

Die Sicherheitsvorkehrungen sind getroffen, Zucker und Topf stehen bereit – dann kann es ja losgehen. Zum Einstieg die nasse Methode und dann natürlich auch die Variante für Zucker-Adrenalin-Junkies.

Nass karamellisieren

1) 200 g Zucker in den Topf geben und vollständig mit 60 ml Wasser bedecken. Es sollten keine trockenen Stellen mehr vorhanden sein.

Süßer Karamell - Sauce, Sirup und Bonbons einfach selber machen



Der Zucker beginnt langsam, sich zu verfärben

2) Den Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Warten, bis der Zucker beginnt, sich aufzulösen, nicht rühren. Falls du Klümpchen entdeckst, nur den Topf leicht bewegen. Damit der Zucker an der Topfinnenwand nicht wieder kristallisiert, kannst du den Deckel aufsetzen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Oder 1-2 Tropfen Zitronensaft zu der Zucker-Wasser-Mischung geben, sobald sie beginnt, sich aufzulösen.

3) Der geschmolzene Zucker verfärbt sich jetzt langsam. Sobald er eine bernsteinähnliche Farbe angenommen hat und leichter Rauch aufsteigt, Karamell vom Herd nehmen.



Goldgelber Karamell kurz vor dem Rauchpunkt

Trocken karamellisieren

1) Den Boden von Topf oder Pfanne gleichmäßig mit dem Zucker (200 g) bedecken.

2) Den Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, den Topf nicht bewegen und den Zucker nicht umrühren (egal, wie stark der Drang ist). Der Zucker verfärbt sich zunächst am Rand. Sobald er am Rand rundherum vollständig geschmolzen ist (nach ca. 4-6 Minuten), Topf oder Pfanne einmal gut schütteln und wieder auf den Herd stellen. Ist ca. $\frac{1}{4}$ des Zuckers geschmolzen, den flüssigen Zucker mit einem Holzlöffel in Richtung mittig des Topfes schieben. Dann die Zuckermasse behutsam rühren, bis sich alle Kristalle aufgelöst haben.

Du solltest darauf achten, bereits geschmolzenen Zucker im Topf zu bewegen, damit der Karamell nicht bereits anbrennt. Sollten beim Rühren Klumpen entstehen, einfach die Hitze etwas herunterschalten und langsam weiter rühren. Die Klümpchen sollten mit der Zeit schmelzen.

3) Hat sich der Zucker aufgelöst, den Zucker unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln lassen, bis er bernsteinfarben ist.

Das perfekte Karamellergebnis ohne Anbrennen

Der perfekte Karamell hat einen leichten Kupferstich oder ähnelt einem glänzenden Bernstein. Aber hier ist Vorsicht geboten. Von Kupfer oder Bernstein ist es nur ein Katzensprung zu einem beißend schmeckenden, dunkelbraunen Karamelldester.

Die sicherste Methode ist es, deinen Karamell bis kurz vor dem Punkt köcheln zu lassen, an dem er anfängt zu rauchen. Sobald du das erste Rauchzeichen siehst, kannst du also stoppen. Bist du gewillt, deinen Herzschlag in die Höhe zu treiben, dann versuch es auch einmal bis zu dem Punkt, kurz nachdem es angefangen hat, zu rauchen. Also ein paar Sekündchen länger. Farbe und Geschmack werden dadurch noch ein klein wenig intensiver. Ob du den perfekten Punkt überschritten hast, verrät dir dann deine Nase. Damit dein Karamell nicht weiter kocht und anbrennt, obwohl du den Topf vorbildlich vom Herd genommen hast, kannst du den Topf sicherheitshalber einfach in ein Eisbad stellen.

Und nun? Jetzt wird dein Karamell zu Leckereien weiter verarbeitet

Die Eisbad-Lösung ist eine Möglichkeit. In der Regel verarbeitest du deinen Karamell natürlich sofort weiter, sodass es dir nicht mehr anbrennen kann, sobald du es

Süßer Karamell - Sauce, Sirup und Bonbons einfach selber machen

vom Herd nimmst. Drei Klassiker aus Karamell, die du unbedingt einmal selbst gemacht haben solltest, sind Sauce, Bonbons und Sirup.

Karamellsauce

Die Zubereitung von Karamellsauce ist zugleich auch die einfachste Art, den Karamell abzulöschen. Dazu fügst du ihm einfach Sahne zu. Die Sahne solltest du vorher jedoch erhitzen – noch bevor du überhaupt mit dem Karamellisieren beginnst. Kalte Sahne sorgt dafür, dass sich der Zucker wieder zusammenzieht. Aber auch das lässt sich durch Rühren wieder auflösen.



Für cremige Sauce: Fertigen Karamell mit Sahne ablöschen

Sobald sich die Sahne-Karamell-Masse beruhigt hat, kannst du noch Butter dazugeben und die Sauce köcheln lassen. Je länger du sie kochst, desto fester und cremiger wird sie. Du kannst sie also ganz nach Belieben gestalten. Und natürlich auch nach deinem Geschmack – mit Vanille, Zimt, Kardamom, Lavendel - oder natürlich auch Salz für eine klassische gesalzene Karamellsauce. Die fertige Sauce einfach abkühlen lassen, in eine Flasche umfüllen und bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Karamellbonbons

Karamellbonbons bereitest du anfangs ähnlich wie die Sauce zu, gibst zum Ablöschen aber wesentlich weniger Sahne dazu. Ansonsten kann der Karamell nicht aushärten. Je nachdem, ob die Bonbons weicher oder härter werden sollen, kannst du den Sahnegehalt aber variieren. Für cremige, gehaltvollere Sahnebonbons kannst du auch noch Butter unterrühren. Das gibt richtig Geschmack. Für Kalorienzähler ist das natürlich nichts. Aber wer in einem

Topf Zucker vor sich hinschmelzen sieht, hat mit dem Kapitel eh schon abgeschlossen.

Karamellsirup

Ein großes Glas Latte Macchiato und dazu ein Schuss Karamellsirup – was für eine Wonne. Den Basis-Sirup kannst du dir jetzt natürlich auch einfach selbst zubereiten. Bist du mutig, machst du es mit der trockenen Methode, löschst den Karamell mit reichlich Wasser ab und lässt das Ganze zu Sirup einkochen. Und diesen kannst du wunderbar verfeinern, zum Beispiel mit Vanille oder Zimt.

Letzter Tipp: So kriegst du deinen Topf wieder blitzblank sauber

Geschmolzener Karamell härtet natürlich auch wieder aus. Machst du Krokant oder Bonbons, ist das gewollt. Die Reste im Topf sind es dagegen nicht. Aber so unschön das Ganze erst einmal aussieht, so simpel ist tatsächlich die Reinigung. Du kannst den Zucker einfach wieder schmelzen. Entweder indem du den Topf mit heißem Wasser einweichst oder den Topf mit Wasser füllst und das Wasser auf dem Herd zum Kochen bringst. Den geschmolzenen Karamell kannst du dann auswischen. So einfach ist das.