

Karamellbonbons mit Fleur de Sel

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 40 Stück

200 g Zucker
60 g gesalzene Butter, gewürfelt
180 ml Sahne
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt
160 g Maissirup oder Invertzuckersirup
1/2 Teelöffel plus 1/4 Teelöffel Fleur de Sel

Besonderes Zubehör

Kastenform (23 cm Länge)

Da werden Kindheitserinnerungen wach. Schön klebrig und zuckrig-süß – so muss ein ordentliches Sahne-Karamell-Bonbon sein. Aber ganz so klassisch, wie aus deinem altbekannten Tante Emma Lädchen von nebenan, sind sie dann doch nicht. Für eine feine Note gibt's obendrauf nämlich noch eine kleine Haube salziges Fleur de Sel. Es darf ja ruhig ein bisschen spannender sein, oder?

- 1 -

Eine breite Kastenform mit Alufolie auslegen und die Folie leicht mit Öl bestreichen.

- 2 -

Sahne und die Hälfte der Butter zusammen mit dem Vanille-Extrakt und 1/2 Teelöffel Fleur de Sel in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Sahnemasse zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen und warmhalten.

- 3 -

In einem größeren Topf Sirup und Zucker auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Herd ausschalten und die Sahnemischung unterrühren, sodass eine cremige Masse entsteht. Das Ganze erneut auf mittlerer Stufe erhitzen und kurz köcheln lassen. Dann die Karamellmasse vom Herd nehmen und die restliche Butter unterrühren.

- 4 -

Die Sahne-Karamell-Masse in die Form geben. 10 Minuten warten, damit der Karamell etwas abkühlen und sich festigen kann. Dann das restliche Fleur de Sel darauf verteilen. Den Karamell vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Sobald der Karamell ausgekühlt ist, die Masse mit Hilfe der Alufolie aus der Form heben. Die Folie entfernen und den Karamell mit einem scharfen Messer in kleine Würfel oder Rechtecke schneiden. Schon hast du kleine Bonbons.