

Karamell Beurre Salé

Hallo Feinschmecker,

Heute möchte ich dich mit Karamell mit gesalzener Butter versöhnen! Warum ist das so?

Weil es so gut schmeckt und so einfach zu machen ist, wenn man ein paar Tricks kennt.



Das Erste, was du wissen sollst, ist, dass ein gut gemachtes Karamell nicht spritzt! Viele Menschen haben Angst, dass sie sich am Zucker verbrennen, aber wenn du dich genau an das Rezept hältst, besteht keine Gefahr.

Hier ist die Zutatenliste:

- 120g Kristallzucker
- 45g Glukose
- 50g Wasser
- 63g Vollrahm
- 125g Butter
- 1/2 TL grobes Salz

Wichtig zu wissen:

Glukose: Sie ist aus 2 Gründen unerlässlich! Der erste Grund ist, dass er ein Anti-Kristallisationsmittel ist, so dass das Karamell glatt bleibt, auch wenn man es einfriert (z. B. als Einlage in einem Dessert). Der zweite Grund ist, dass er weniger ekelig ist als Rübenzucker. Wenn du also den Zucker durch etwas Glukose ersetzt, wird dein Karamell im Mund angenehmer, cremiger und weniger süß wirken.

Sahne und Butter: immer Vollrahm und echte Butter verwenden! So erhält man die richtige Konsistenz und kann köstliche Desserts zubereiten.

Das notwendige Material:

- 1 Thermometer
- 1 kleiner Topf
- 1 Schneebesen
- 1 Teigschaber
- 1 grosses Marmeladenglas oder 2 kleine Gläser

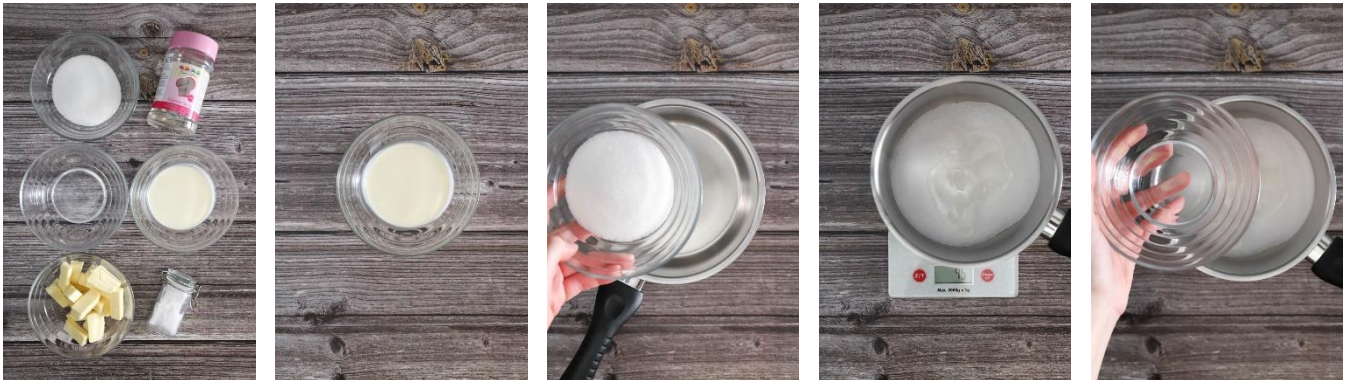
Und los geht's!

Erwärme zunächst **63g Vollrahm** in der Mikrowelle oder in einem Topf. Ich persönlich stelle ihn für **40 Sekunden bei höchster Stufe** in die Mikrowelle. Sobald der Rahm heiss ist, stelle ihn bei Seite.

Es ist sehr, sehr, sehr wichtig, die Sahne vorher zu erwärmen, denn wenn du kalte Sahne in das Karamell giesst, spritzt sie und/oder klumpt im Topf.

Gib **120g Zucker** in den Topf.

Füge **45g Glukose** und **50g Wasser** hinzu. Bringe die Mischung zum Kochen und **lass auf 175°C erhitzen**.



Ein Thermometer ist für die Herstellung von Karamell mit gesalzener Butter unerlässlich.

Du wirst sehen, dass die Zucker-Glucose-Wasser-Mischung zuerst kocht, dann werden die Blasen grösser und schliesslich beginnt der Zucker bei etwa 160°C zu färben. Ich ziehe ihn gerne bis 190°C, um ein richtig dunkles Karamell zu bekommen, aber wenn du helles Karamell magst, kannst du ihn ohne Bedenken bei 175°C herausnehmen.

Wenn du ein Induktionskochfeld hast, solltest du vorsichtig sein! Manchmal kann Induktion dazu führen, dass elektronische Geräte nicht mehr richtig funktionieren, sodass die Temperatur auf deinem Thermometer etwas höher sein kann (wir haben etwa 10°C zu viel gemessen). Wir empfehlen dir, dich an der Farbe deines Karamells zu orientieren. :-)

Hier unten siehst du, wie sich das Karamell im Laufe der Zeit verändert hat.

Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, nimm die Pfanne vom Herd und stelle sie auf einen Untersetzer.

Giesse die **vorher erwärmten Rahm** in den Topf und lass alles kurz für **10 Sekunden**. Rühre anschliessend die Mischung mit einem Schwingbesen glatt.



Dann lass die Sahne-Karamell-Mischung wieder auf **mindestens 116°C** absinken. Wenn du die Butter sofort hinzugibst, besteht die Gefahr, dass sie sich trennt.

Sobald 116°C oder weniger erreicht sind, kannst du **125g kalte Butter** und **1/2 TL grobes Salz** hinzufügen.

Wenn du ein klassisches Karamell haben möchtest, kannst du das Salz natürlich auch weglassen. Ich persönlich nehme einen Teelöffel Salz, weil ich es liebe!

Rühre noch einmal mit dem Schneebesen nach, um dein Karamell zu erhalten.

Das war's schon!

Dein Karamell ist nun bereit, in Gläser abgefüllt zu werden. Dieses Rezept ist perfekt für ein grosses Marmeladenglas oder 2-3 kleine Gläser.



Dieses Karamell eignet sich hervorragend zum Füllen von Macarons, zum Garnieren von hausgemachten Crêpes oder als Brotaufstrich.

Bewahre dein Karamell am besten im Kühlschrank auf. An einem kühlen Ort kann es bis zu drei Monate aufbewahrt werden.

Ich wünsche dir einen schönen Tag :o)

Karin