

Hier und heute



Knusperkaramell

Eva Oelze hat für alle Naschkatzen ein blitzschnelles Rezept, das Kindheitserinnerungen weckt und richtig lecker ist. Die Konditormeisterin macht Knusperkaramell mit nur wenigen Zutaten. Das geht superschnell und einfach.

Rezept

Knusperkaramell

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 50 g Wasser
- 1 TL Salz
- evtl. Vanillemark
- ca. 200 g dunkle Kuvertüre zum Überziehen
- nach Belieben geröstete, gesalzene Nüsse (z.B. Mandeln, Erdnüsse, Pekan, Cashew)

Zubereitung

Butter, Zucker, Wasser und Salz rasch unter zunächst gelegentlichem, dann permanenten Rühren in einem Topf zu goldbraunem Karamel kochen.

Die Karamellmasse auf eine Silikonbackmatte, Backpapier oder ein gefettetes Blech aufbringen und verteilen.

Nach Belieben gesalzen Nüsse aufstreuen und festdrücken.

Erkalten lassen und mit der temperierten Kuvertüre von beiden Seiten einstreichen.

In Stücke brechen und genießen.

Tipps

- Eignet sich auch als Knusper topping für Desserts, Eis und Torten
- Karamell-Reste oder Bruch in kleine Silikonformen füllen, bei 140 °C im Backofen schmelzen – und fertig sind Karamell-Bonbons.