

Karamell

Karamell	100 g Zucker 2 EL Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zum Karamell selber machen einfach Zucker und Wasser in einem Stieltopf aus Edelstahl oder einer hellen Pfanne bei schwacher Hitze langsam schmelzen. 2. Zucker goldbraun karamellisieren. Dabei nicht umrühren. Vorsicht! Ist die Temperatur zu hoch, kann der Zucker schnell verbrennen. Je dunkler der Karamell, desto bitterer schmeckt er. 3. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, den Karamell auf eine geölte Alufolie geben und erstarren lassen. <p>Oder aber: Karamell sofort weiterverarbeiten zum Beispiel als Umhüllung für Nüsse oder zu Fäden gezogen - toll als Deko für Kuchen und Desserts.</p>
Karamell Sirup	400 g Zucker 250 ml Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Zucker in einen Topf geben und unter ständigen Rühren bei nicht zu hoher Temperatur schmelzen und ganz leicht karamellisieren lassen. Es soll in etwa die Farbe von Honig haben. 2. Das Wasser aufkochen und dann zum karamellisierten Zucker geben und bei sehr geringer Hitze unter ständigen Rühren auflösen. Es sollten keine Klümpchen mehr drin sein. Wenn doch einfach die Hitze noch weiter reduzieren und so lange rühren bis sich alles aufgelöst hat. Dann noch einmal richtig sprudelnd aufkochen und in kleine Flaschen füllen und sofort verschliessen. 3. Ich nehme zum Abfüllen die kleinen Flaschen in denen man die fertigen Dessertsossen kaufen kann. Darauf achten, dass es Deckel sind, die später auch ein Vakuum ziehen können.