

Karamellen

300g Zucker in einer
beschichteten Pfanne unter Rühren zergehen lassen.
1/8 l kochendes Wasser zugeben und verdampfen lassen.
1 EL Butter
250g süße Sahne und
1 Päckchen (12g)
Vanilinzucker dazurühren, kochen lassen bis die Masse zäh wird. Dies
dauert ca. 30 min. Die Masse 1cm dick auf ein mit
Alufolie ausgelegtes, mit
Öl bestrichenes
Backblech streichen,
Hagelzucker daraufstreuen, kühl stellen und fest werden lassen. Schließ-
lich in Würfel schneiden.
Zubereitungszeit: eine Stunde
Beilage: Hagelzucker

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)