

PORTIONEN 1	ZEIT GESAMT 60 min	LEVEL Easy
-----------------------	------------------------------	----------------------

Rezept

KARAMELL

Dass Süßes auch lowcarb geht, ist inzwischen mehr als bewiesen. Kalorien haben die tollen Kreationen natürlich dennoch. Von daher bitte auch bei diesem Karamell aufpassen. Es ist eine süße Verführung, die als Teil eines Desserts, Pralinenfüllung oder auch als süßer Brotaufstrich gegessen oder vielmehr genossen werden kann.

Die Konsistenz ist schön zähförmig und kann – je nach Einsatz – mit etwas Erwärmen wieder nahezu flüssig gemacht werden. Wir bewahren unser Karamell immer in sterilen Gläsern verwahrt im Kühlschrank auf. Aber auch des Einfrieren in kleinen Portionen ist überhaupt kein Problem. So hat man immer eine kleine Leckerei im Haus.



ZUTATEN

- 340 g Kondensmilch (ungezuckert, 10% Fett)
- 120 g Butter
- 150 g Xylit
- 70 g Erythrit
- 240 g NSA weiße Schokolade

Mmh, manchmal reicht einfach nur ein kleiner Löffel für die Seele!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schmelze in einem Topf die Butter gemeinsam mit dem Xylit und Erythrit unter ständigem Rühren. Am besten machst Du das mit einem dieser Silikonspatel.

SCHRITT 2

Lasse die Masse durchaus ab und zu aufkochen und reduziere danach die Hitze wieder, bis sie nur noch simmert (also ganz leicht köchelt).

Achtung: Geschmolzener Zuckersatz wird extrem heiß, also bitte Dich nicht verbrennen!

SCHRITT 3

Möglichst durchgängig rühren und die Masse goldgelb werden lassen. Wir sprechen hier von ca. 30-35 min.

SCHRITT 4

Nun die Kondensmilch vorsichtig hinzugeben. Wie gesagt, die Butter-Zuckermasse ist super heiß, so dass die Kondensmilch direkt das Kochen anfängt und entsprechend sprudelt. Durch Rühren die Hitze immer wieder etwas abführen und dann die nächste kleine Portion hinzu schütten. Du kannst dabei auch gerne den Topf vom Herd nehmen, um das Sprudeln zu minimieren.

SCHRITT 5

Auch die Kondensmilch ein paar Minuten einköcheln lassen. Die Masse sollte nun schon leicht zähflüssig geworden sein.

SCHRITT 6

Zum Schluss fügst Du noch die weiße Schokolade dazu und lässt sie auch komplett schmelzen. Sollte die sich nicht vollständig auflösen, nimm' den Topf vom Herd und püriere die Masse so lange, bis die Schokolade vollständig aufgelöst und die Masse schön schaumig ist.

SCHRITT 7

Wenn Du einen kleinen Löffel des Karamells auf einen Teller und diesen dann in den Kühlschrank gibst, sollte das Karamell nach ein paar Minuten schön zäh geworden sein. Es sollte die Konsistenz eines zähen Honigs bzw. Aufstrichs haben. Ist das noch nicht so, lässt Du das Karamell noch etwas weiter köcheln (immer schön dabei rühren).

Ist es so, kannst Du das Karamell in sterile Gläser geben und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank lagern. Er wird in der Kühlung weiterhin etwas zäher.
