REZEPT FÜR KARAMELLSIRUP

KARAMELLSIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 200 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1/4 TL Vanilleessenz

7769

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf mit schwerem Boden verrühren. Ohne zu rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dabei Zuckerkristalle an der Topfwand bei Bedarf mit einem in Wasser getauchten Pinsel abwaschen.

2. Sprudelnd kochen lassen, bis der Zucker goldgelb karamellisiert. Topf vom Herd nehmen und 125 ml heißes Wasser vorsichtig angießen – Achtung, es kann spritzen! Unter Rühren kurz erhitzen, bis sich der Karamell auflöst. Mit Vanille abschmecken.

3. Sirup in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche gießen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Der Sirup schmeckt im Kaffee, auf Pancakes, Porridge oder Eiscreme.