

Orangen-Karamell

Arbeitszeit: 40 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	1 g
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	0 g
Brennwert	28 kcal / 120 kJ



Zutaten für 80 Stück:

- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 50 ml Orangensaft
- 40 g Butaris Butterschmalz

Zubereitung:

Schritt 1/3

Zucker, Vanillezucker, Sahne, Orangensaft und Butaris Butterschmalz in einem Topf langsam unter Rühren erhitzen. Ca. 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen lassen und zwischendurch umrühren. Ca. 5 Minuten bei hoher Hitze unter Rühren weiterkochen.

Schritt 2/3

Eine feuerfeste Form (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Butaris Butterschmalz einstreichen. Orangen-Karamell darauf gießen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 3/3

Ein Messer mit Butaris Butterschmalz bestreichen und die Orangen-Karamell-Masse erst in Streifen, dann in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden. Ist die Masse noch zu weich, mithilfe einer Schere die einzelnen Streifen herauslösen und Stücke abschneiden. Ganz erkalten lassen. Frisch verzehrt sind die Karamellstückchen noch hart, lässt man sie eine Woche abgeschlossen liegen, beginnen sie weich zu werden.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.