

Kochen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, den 11.11.2021

Karamellaufstrich mit gesalzener Butter

Für 400 ml

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 300 g Sahne
- 120 Traubenzucker
- 180 Zucker
- 80 g Zartbitterkuvertüre
- 80 gesalzene Butter
- (alternativ normale Butter und 1 Prise Salz)

Außerdem:

Einmachgläser, sterilisiert



Zubereitung:

1. Die Vanilleschote der Länge nach vorsichtig mit einem Messer aufschlitzen und das Vanillemark mit einem Löffel herausschaben.
2. Die Sahne mit dem Traubenzucker, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen.
3. Den Zucker in einem Topf auf dem Herd hell schmelzen.
4. Das Sahnegemisch zum Karamell geben und bis 104°C kochen.
5. Sahne-Karamell-Gemisch auf 85 Grad bis 80 Grad abkühlen lassen, dann die Zartbitterkuvertüre dazugeben.
6. Bei 35°C die gesalzene Butter dazugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
7. Fertigen Aufstrich in die sterilisierten Gläser abfüllen.
1. Der Brotaufstrich hält sich im Kühlschrank in den fest verschlossenen, sterilisierten Einmachgläsern ca. 4 Wochen.

Unser Tipp: Statt Traubenzucker können Sie auch Honig verwenden. Allerdings dominiert dann der Honig mit einem sehr starken Eigengeschmack.