Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CARAMELS MOUS AU BEURRE SALÉ (ZARTE SALZBUTTER KARAMELLBONBONS)

ZUBEREITUNG: 25 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN.

Dieses Jahr habe ich wieder den Adventskalender meines Mannes mit selbst-gemachte Leckereien zusammen gestellt. Eine seine Lieblings Süßigkeiten sind die Caramels mous au beurre salé.

Ein nachgekochtes Rezept, aber dieses Mal sind sie wirklich sehr lecker, cremig und schmelzen unverschämt auf die Zunge ! Ein schöne Idee zum verschenken oder selber naschen.

Für dieses Rezept brauchen wir Glucose. Da fragen Sie sich bestimmt wo man es finden kann? Ganz einfach bei uns auf dem Shop!

und noch ein Foto weil ich sie so lecker finde..... □□

Zutaten für 45 Caramels mous au beurre salé :

100gr Salzbutter (oder normale Butter + 1 TL Fleur de sel), 3gr Fleur de sel, 2 cl Wasser, 100 gr Glukose, 250gr Zucker, 20 cl Sahne.

1- Wasser, Glucose und Zucker zusammen kochen bis ein blondes Karamell entsteht.

Ungefähr so ....

2- Die Casserole vom Herd weg nehmen und die Butter und Salz eingeben.

3- Auf dem Herd, die Sahne erwärmen und ebenfalls dazu gießen und immer schön weiter rühren. Dann abwarten bis es 118°C heiß wird. (immer fleißig rühren!)

Achtung ! , nach vielen Kommentare muss ich nochmal sagen, dass die Temperatur von 118°C sehr wichtig ist.

Falls das Karamell doch zu weich sein sollte, die Kochzeit 5 Minuten verlängern.(und immer auf 118°C)

4- Die heiße Caramels in kleinen Silikon-Formen gießen (oder auf Backpapier). Und eine Nacht abkühlen lassen.

Die Caramels schön im Pralinenpapier einwickeln und in einer Dose aufbewahren. Unsere habe so 3 Woche überlebt, bis sie alle wurden.

Also so schwer ist es doch nicht , und wert ist es auf jeden Fall, also versuchen Sie es doch selber!

Eine schöne Adventszeit und bonnes fêtes.

100gr Salzbutter (oder normal Butter + 1 TL Fleur de sel), 3 Fleur de sel, 2 cl Wasser, 100 gr Glucose, 250gr Zucker, 20 cl Sahne.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de