Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ (SALZBUTTER KARAMELLCREME)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Letzte Woche habe ich beim MDR ein kleines und einfaches Rezept vorgestellt, die Creme de caramel au beurre salé.... dazu wollte ich noch zwei drei Wörter schreiben für diejenigen, die kein Fernsehen schauen und trotzdem Interesse an das Rezept haben. Es lohnt sich doch es weiterzugeben.

Zuerst eine kurze Erklärung zu dieser bretonischen Spezialität...

Also in der Bretagne und auch in der Normandie gibt es „Caramel au beurre salé“ – also Karamell mit gesalzener Butter.

Das ist dort eine **sehr verbreitete Geschmacksrichtung**, die man in **Kuchen**, Torten, Kekse (Galettes oder Palets), Pralinen, Eis und auch einfach als **Konfekt** findet.

Sehr bekannt und beliebt sind die kleinen **Salzbutter Karamellbonbons** und die **Salzbutterkaramell Creme** (die man direkt naschen oder auf Brioche streichen kann).

Wenn ihr in der **Bretagne** oder **Normandie** seid, probiert es doch einfach mal und bringt ein kleines **Mitbringsel** mit. Nach anfragen von Leser, haben wir welchen auch **in unserem Shop**, denn sie ist ein echter „Renner“.

Diese bretonische Spezialität lässt sich aber auch **ganz einfach zu Hause zubereiten**.
Wenn ihr diese Creme gut hinbekommt, könnt ihr sie dann variieren und in kleine Gläschen füllen, um sie zu verschenken.

Wie kann man die Salzbutter-Karamell-Creme verfeinern?

Ich gebe gerne etwas **Zartbitter** Kakaopulver in die Creme, aber auch so schmeckt sie sehr gut:

- 1/4 TL Zimt
- 1 EL Rum oder Calvados
- 2 EL Himbeer Coulis (Schaut euch mal das Rezept wie man es selber machen kann).
- 1/4 TL gemahlene Tonkabohnen

Tipps für ein perfektes Salzbutterkaramell Creme:

Mit welchem Zucker lässt sich Karamell am besten schmelzen?

Zucker ist Zucker, also es ist im Grund genommen egal. Das beste Ergebnis erzielt man mit weißem Zucker. Rohrzucker ist schwieriger zu schmelzen und man bekommt oft kleine Klümpchen.

Aber man kann auch „extra feinen“ Zucker nehmen, der schmilzt viel schneller.

Was muss man achten bei Karamell schmelzen?

1-Zucker gut und dünn verteilen:

Am Anfang gibt man nur einen Teil des Zuckers in die Pfanne oder den Topf. Gerade genug, um den Boden zu bedecken. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, gibt man nach und nach den restlichen Zucker hinzu.

2-kleine Hitze – langsam schmelzen

Dann auf **klein** bis Maximum **mittlere Hitze** , schmilz man den Karamell „**langsam**„.

3-Schütteln nicht rühren

Es ist sehr wichtig, den Zucker nicht mit einem Löffel umzurühren. Man kann höchstens die Pfanne (oder den Topf) **schütteln**.
Warum? Weil wenn man rührt, nimmt man die Zuckerkörner von der Hitzequelle und es kühlt mehr die Masse als etwas anderes.

Wenn man also Karamell schmilzt, heißt es „**NICHT RÜHREN**„. !!!!! Für mich klingt das immer ein bisschen wie bei James Bond „schüttel nicht gerührt“ □□

4-Es fängt an zu schmelzen.

Der Karamell bildet sich in der Regel in der Mitte des Topfes, ab dann kann man den Topf leicht schütteln, damit sich die Zuckerkörner am Rand mit dem geschmolzenen Karamell vermischen.

Erst dann kann der Karamell vorsichtig gerührt werden. Es sollte jedoch deutlich mehr flüssiger Karamell als Zucker in der Pfanne sein.

5-Zucker darauf geben

Der restliche Zucker wird nach und nach auf den geschmolzenen Karamell gegeben. Aber nicht auf einmal. Ich streue den Zucker auf den geschmolzenen Karamell und verrühre ihn vorsichtig.

6-nicht übertreiben

Bitte mit dem Rühren nicht übertreiben. Immer im Gedanke behalten, dass wenn man den Karamell umrührt, man kühlt es auch ab.

7-Goldene Ergebnis

Sobald der Zucker geschmolzen ist, muss nur noch darauf geachtet werden, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, um mit den nächsten Schritten vorzugehen.

Problem bei Zucker schmelzen?

Warum gibt es kleine weiße Klümpchen beim Karamell schmelzen?

Diese Klumpen sind sehr ärgerlich und lassen sich nicht wieder auflösen. Deshalb ist es wichtig zu verstehen, wie sie entstehen, um sie zu vermeiden.

Wenn der Zucker schmilzt und man zu früh umrührt, kleben die ersten geschmolzenen Zuckerkörner mit den noch nicht geschmolzenen Zuckerkörnern am Löffel fest. Beim Rühren klebt immer mehr Zucker an der Masse. Durch das Rühren kühlt die Masse ab und alles, was am Löffel klebt, entfernt sich von der Wärmequelle. So entsteht der Klumpen. Und dann kann man den

Karamell nicht mehr schmelzen.

Kann man die Salzbutter Karamell Creme noch variieren?

Wenn Sie eine **feste** oder **flüssige Creme** bevorzugen, können Sie diese Tipps befolgen:

Die Creme mit 175 g Sahne zubereiten, um eine flüssige Creme zu erhalten. Mit 150 g für eine etwas festere Creme.

Wie und wie lange kann ich die Salzbutter Karamell Creme aufbewahren?

Ich fülle die Salzbutter Karamell Creme gerne in **Marmeladengläser**.

Wenn man die Gläser sofort danach fest verschließt und auf den Kopf stellt, kann man die Creme bis zu **3 Monaten** aufbewahren.

Wenn man die Creme einfach in ein Glas gibt, kann man sie im **Kühlschrank** (nach dem Abkühlen) bis zu **2 Wochen** aufbewahren.

Diese Creme ist sehr einfach nachzumachen, braucht nur ein bisschen Geduld.

Hier geht s zum blitzschnelles Rezept…

Zutaten Crème de caramel au beurre salé (Salzbutter Karamellcreme):

200 g Zucker, 100 g Butter, **175 g** Schlagsahne, 1 Prise “Fleur de sel”.

1- In einer großen Pfanne den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen lassen bis ein schönes hell golden Karamell entsteht. Es kann bis zu 15 Minuten dauern. In dieser Zeit solltet ihr den Zucker nicht mit irgendwelchen Gegenstände berühren, sondern nur die Pfanne leicht schütteln.

(Der Karamell soll nicht zu dunkel werden, sonst wird die Creme bitter schmecken.)

2- Die Butter wird **nach und nach in kleinen Stückchen eingerührt**, bis einen cremigen Karamell entsteht. Danach kommen die 1 oder 2 Prise „Fleur de sel” dazu.

Cremig rühren:

3- Die Sahne erwärmen (aber sie sollte nicht kochen) und sie dann vorsichtig mit dem Karamell einrühren. Die Creme dann noch 2 Minuten kochen.

Nun ist die “Creme de Caramel au beurre salé” bereit um in Gläser gefüllt zu werden.

Diese Creme kann man im Kühlschrank bis 1 Monat aufbewahren. Ihr könnt sie auch auf Brot „streicheln“ (streichen) oder auf Crêpes…. Ich mag sie lieber „löffeln“

Ein sehr netter Leser, der lieber Dietmar, hatte auch diese Creme nach dem Abkühlen mit einem guten klaren Kornbrand im Verhältnis von ca. 1:1 gemischt. Noch ein paar Tage kühlt gestellt und es ist ein sehr schöner, sahnig-cremiger Likör daraus geworden. Und ich muss sagen, dass es eine SUPER Idee ist. Also für alle, die keine Kinder haben, nur zu ! Ein bisschen Hochprozentiges in den Karamell !

….. noch ein kleiner Délice !

Pâtissez bien und bis bald

Bises

Aurélie

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