

KARAMELL-SIRUP

Posted on 1. Januar 2017





Dieser leckere Karamellsirup ist sehr vielseitig einsetzbar. Natürlich verfeinert der Sirup klassischer weise Kaffee - Getränke, er passt aber auch hervorragend zu Süßspeisen. Der Sirup hat den Vorteil, das er sich sofort mit den Speisen und Getränken verbindet, im Gegensatz zu Zucker. Die Konsistenz des Sirup entspricht eher dem klassischen Getränkesirup für Kaffee, wie es in zu kaufen gibt. Ihr könnt ihn aber einfach länger kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann wird er in etwa so wie flüssiger Honig und schmeckt sehr lecker als Soße für Desserts und Eis...

Weitere Rezepte für Sirup findet ihr [hier](#).

Zutaten:

(Für etwa 250ml Sirup)

- 300g Zucker oder brauner Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 Prise Salz (optional...hebt den Karamell Geschmack)
- 1 Msp. Zitronensäure
- 1 Msp. Natron

Zubereitung:

- Den Zucker in einem nicht zu kleinen Topf bei mittelhoher Hitze schmelzen und karamellisieren lassen, bis er in etwa wie heller Bernstein aussieht. (Den Vorgang des Karamellisierens kann man bei weißem Zucker besser mit verfolgen.) Nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird alles bitter. Während dem karamellisieren am besten nicht rühren, sondern den Topf nur schwenken.
- Nun das Wasser aufgießen (bitte vorsichtig!) und unter rühren weiter köcheln lassen bis, bis sich das Karamell und eventuell entstandene Zuckerklumpen aufgelöst haben.
- Die Zitronensäure dazugeben und den Sirup für einige Minuten bei geringer Hitze etwas einkochen lassen. Nun kontrollier ihr, ob er euch dickflüssig genug ist. Ansonsten weitere 10 Minuten köcheln lassen und wieder kontrollieren usw... Beachtet, dass er im abgekühlten Zustand noch dickflüssiger wird.
- Wenn der Sirup fertig ist, fügt ihr das Natron hinzu. Achtung schäumt stark auf! Wenn der Sirup sich wieder "beruhigt" hat, könnt ihr ihn
- in eine sterilisierte/ heiß ausgespülte Flasche abfüllen.

Tipp: Soll der Karamellsirup dickflüssiger sein, könnt ihr beim zweiten Schritt auch nur 100g Wasser statt 150g hinzufügen.



Der Sirup hält ungekühlt mehrere Monate. ♥