



Süss und hausgemacht

Tipp von Esther Kern



Dass viele Kinder Schleckmäuler sind, wissen wir. Manchmal lässt sich das prima mit Kochen verbinden, beispielsweise bei der Herstellung von Karamell-Butter.

Wächst Karamell an Bäumen? Natürlich nicht. Doch was für uns Erwachsene klar ist, müssen Kinder erst einmal erfahren. Denn schliesslich haben Lieblingsaromen der Kids wie etwa Vanille oder Schokolade auch pflanzliche Ursprünge.

Und so nutze ich die Vorliebe meines Sohnes für den süssen Brotaufstrich, um ihm zu demonstrieren, wie Karamell denn eigentlich entsteht. Ich bringe 200 g Zucker mit 80 ml Wasser zum köcheln und rühre so lange, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann 100 g Butter dazugeben und 1 TL Salz. Letzteres nach Belieben, ich mag die klassische französische Kombination von Salz und Karamell, wer es anders sieht, lässt das Salz weg oder nimmt nur ganz wenig. So lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist, dann auf niedriger Stufe köcheln. Idealerweise blubbert es immer leicht. Rühren muss man nicht, nur hin und wieder mit einem Löffel die Kristalle vom Pfannenrand lösen.

Nach rund zwei Stunden hat sich ein zähflüssiges Karamell gebildet. Nun 1,5 dl Rahm begeben, rühren, einige Minuten köcheln (oder länger, wenn man die Masse fester haben möchte) und in ein Glas abfüllen.



Die Karamell-Butter hält sich einige Wochen im Kühlschrank.