

Hallo Zusammen!

Hier ist Martina Eickhoff aus der Werkstatt Im Heidkamp und das hier ist der neueste wertkreis-podcast.

Auch, wenn die Weihnachtsbäckerei bei vielen noch nicht lange her ist, mag ja doch der Eine oder Andere noch ein wenig in der Küche wurschteln. Plätzchen backen muss jetzt vielleicht noch nicht wieder sein, aber es gibt ja auch noch andere Leckereien, die einem die dunkle Jahreszeit versüßen.

Manch einer hat das früher sogar schon gemacht, sei es zu Hause, in der Schule oder mit jemand anderes. Ich erinnere mich noch gut, dass wir es in der Grundschule gemacht haben und ich meine, es wäre in der ersten Klasse gewesen. Aber darauf würde ich mich dann doch vorsichtshalber lieber nicht festnageln lassen.

Falls ihr euch nun wundert, was mich seit der ersten Klasse so begeistert, dass ich das hier vorstellen möchte, will ich euch mal nicht länger auf die Folter spannen: Es geht schlicht und ergreifend und unheimlich lecker um selbstgemachte Karamellbonbons!

Da der Zucker sehr heiß wird, muss man vorsichtig mit der Masse sein und man muss Zeit einplanen, aber ansonsten ist es recht einfach, sich die selbst zu machen. Die Arbeitszeit selbst beträgt etwa eine halbe Stunde und dann dauert es noch etwa vier bis fünf Stunden, bis die Masse richtig ausgekühlt ist.

Man benötigt für dieses Rezept 250g Zucker, 100g Butter, 1 Prise Salz und 700ml Milch. Und eine passende Pfanne oder einen Topf. Der sollte lieber zu groß als zu klein sein, sicher ist sicher. Dazu benötigt man ein großes Brett oder eine flache, große Auflaufform, die man mit Frischhaltefolie oder Backpapier bedeckt, bzw. auskleidet.

Man kann statt Milch auch Kondensmilch oder Sahne verwenden.

Nun kommt die Butter in den Topf, wo man sie schmelzen lässt. Ist sie flüssig, kommen Zucker und Salz hinzu. Wenn der Zucker anfängt, sich aufzulösen, kann auch schon die Milch hinzugefügt werden. Und dann muss gründlich mit einem Schneebesen oder einem Holzlöffel gerührt werden, damit sich die Zutaten gut vermengen und verbinden. Dann wird die Hitze heruntergedreht, so dass die Masse nur ganz leicht köchelt.

Jetzt ist Geduld gefragt, denn nun heißt es, die Masse für etwa 30 Minuten köcheln zu lassen und immer schön zu rühren. Und rühren. Und rühren, damit nichts anbrennt. Die Masse bekommt nach einer Weile diese typische karamellbraune Farbe und wird immer dickflüssiger. Und wenn sie so weit ist, kann man mal mit einem Löffel wirklich nur etwas von der Masse nehmen und auf einem Teller erkalten lassen. Ist die Probe kalt, kann man prüfen, ob einem die Konsistenz gefällt und sie so ist, dass sie als Bonbons in Form bleiben.

Und probieren geht damit natürlich auch! Gefällt einem also das Ergebnis, ist die Masse fertig.

Man kann sich dabei nicht alleine auf die Zeit verlassen, es ist also wirklich wichtig, die Masse immer zu rühren und im Auge zu behalten. Es kann auch mal länger dauern, dann

sollte man nicht ungeduldig werden. Und dann muss man für sich entscheiden, ob einem das Ergebnis gefällt.

Dann aber gießt man die Masse vorsichtig auf das Brett oder in die Form und lässt sie etwas abkühlen. Ist die Masse nur noch lauwarm, kann man sie in bonbongroße Stücke schneiden. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, kann man sie einzeln verpacken oder in eine Dose füllen.

Das sind dann keine Plombenzieher, sondern man hat schön weiches Karamell. Wenn man die Zeit im Blick behält.

Wer gerne etwas Besonderes machen möchte, kann mit Aromen experimentieren. Man kann etwas Vanille-Extrakt oder -zucker dazu geben. Oder lieber etwas mehr Salz, kurz bevor man die Masse auf das Brett gießt? Natürlich geht auch Zimt oder Anis-Pulver, welches man gut mit der Masse verrührt. Man sollte allerdings nur wenig hinzufügen und dann erst mal ein wenig erkaltete Masse probieren. Und dann lieber nachwürzen, denn rausfischen geht nicht mehr. Dafür kann man die Masse kurz vor Schluss auch teilen, um mehrere Sorten zu machen. Wobei man natürlich sehr vorsichtig arbeiten muss.

Man sagt, dass sich die Bonbons dann einige Monate halten. Aber jetzt mal ehrlich: Man kann Süßigkeiten nicht auf Vorrat kaufen oder machen. Geht nicht. Die verschwinden einfach nach kurzer Zeit in diesem oder jenem Mund. Aber vermutlich vor Allem in diesem... Oder hat das schon mal jemand anders erlebt?

Man macht sich die Bonbons also am Besten mal für eine besondere Gelegenheit und verschenkt vielleicht auch welche.

Ich verabschiede mich für heute mit den besten Grüßen aus dem wertkreis und hoffe, dass wir uns bald wiederhören!

Mein Name ist Martina Eickhoff, das war unser wertkreis-Podcast, die Redaktion hat Steffen Gerz.