Karamellsirup

Selbstgemachter Karamellsirup ohne weitere Zusätze. ist bei abgeschlossener und lichtarmer Lagerung etwa 6 Monate haltbar.

nur in kleinen Mengen herstellen (größere Mengen in mehreren Durchgängen), da es sonst beim Ablöschen zu starken Wasserverpuffungen kommt - es sei denn die Küche soll mit Karamell dekoriert werden

Zutaten

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 200 g kaltes Wasser

Gerätschaften

- Kasserolle aus Stahl
- Löffel
- Glasflasche, verschließbar

Zubereitung

1. Zucker mit 2 EL Wasser in der Kasserolle schmelzen lassen und karamellisieren (je dunkler, desto bitterer!)
2. bei gewünschter Bräunungsstufe 200 g kaltes Wasser hinzufügen
3. unter Rühren aufkochen, bis alles gelöst wurde
4. unter Rühren bei mittlerer Hitze auf etwa 130 ml einkochen
5. etwas abkühlen lassen
6. in eine vorgewärmte Flasche abfüllen

From:
https://wiki.stura.tu-dresden.de/ - **StuRa-Wiki**

Permanent link:
https://wiki.stura.tu-dresden.de/doku.php?id=allgemein:rezepte:vegan:karamellsirup

Last update: **2015/02/24 19:20**