

# Karamellen

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Masse:

½ l flüssiges Schlagobers  
300 g Zucker  
2 EL Honig  
1 EL Butter

## 1 Zubereitung:

Die Zutaten der Reihe nach in einen etwas höheren Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen. Falls die Masse hoch kocht, den Topf etwas vom Herd ziehen.

2 Die Hitze reduzieren und unter mehrmaligem Umrühren bis zu hellbrauner Farbe und dicklicher Konsistenz leicht kochen lassen (Kochzeit ca. 15 Min.)

3 Die kochend heiße Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (10 x 30 cm) gießen und glatt streichen. Über Nacht kalt stellen.

4 Die erstarrte Masse aus der Form nehmen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das Ganze in beliebige Stücke schneiden.