



Karamell/Karamellzucker - Gebrannter Zucker

Was ist Karamell?

Karamell - „Caramelo“ übersetzt „gebrannter Zucker“ - ist bei starker Hitze unter ständigem Rühren geschmolzener **Zucker**, der je nach Erhitzungstemperatur goldgelb bis dunkelbraun wird. Karamellzucker kommt sowohl in kristalliner als auch in pulveriger Form vor.

Wie kann man Karamell herstellen?

Um selbst Karamell herzustellen brauchen Sie einen breiten Topf oder eine schwere Pfanne, einen Holzkochlöffel und Zucker und Wasser. Zucker und Wasser müssen langsam im Gefäß bei niedriger Temperatur geschmolzen werden, bis der Zucker braun karamellisiert. Hier darf nicht umgerührt werden und die Temperatur sollte nicht zu hoch sein, denn sonst verbrennt der Karamell. Sobald die gewünschte Farbe (je dunkler desto bitterer) erreicht ist, können Sie die Masse zum Abkühlen auf ein gefettetes Stück Alufolie geben

Tipp: Geben Sie **Sahne**, Milch oder Butter hinzu, entsteht je nach Menge eine Karamellsoße oder Sie können so Karamellbonbons herstellen. Löschen Sie die Masse mit Wasser ab erhalten Sie einen leckeren Karamellsirup.

Aroma und Inhaltsstoffe von Karamell

Karamell schmeckt - je nach Röstungsgrad - süß bis bitter und hat ein markantes, herbes Röstaroma. Es wird zwischen Hartkaramellen (Drops) und Weichkaramellen (Kaubonbons oder Toffees) unterschieden. Weichkaramelle enthalten bis zu 15% Fett sowie Emulgatoren. Weichkaramelle werden durch die Zugabe von Wasser, Sahne, Milch oder Butter hergestellt.

Karamell in der Küche

Karamell dient vorwiegend zur Herstellung von Süßwaren, wie gebrannten Mandeln, Schokolade, Bonbons, Desserts (Crème au caramel, Crème brûlée) und süßem Gebäck. Karamell wird auch zum Einfärben von Lebensmitteln wie Bratensoßen und Whisky eingesetzt. Aber auch Gemüse wie Möhren, Zwiebeln oder Wokgemüse kann karamellisiert werden und erhält dadurch eine besondere Geschmacksnote.

Karamell ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: