Flotte Karamell-Kugeln

Wer ein Verehrer von Karamell ist, wird an diesem Rezept große Freude haben. Die flotten Karamell-Kugeln sind blitzschnell fertig und zergehen auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

200 g	Kondensmilch (gezuckerte)
50 g	Kuvertüre (optional)

Zubereitung

1. Für die **flotten Karamell-Kugeln** eine beschichtete Pfanne auf den Herd stellen, die Kondensmilch hineingeben und einen Silikonspachtel bereithalten. Nun die Kondensmilch OHNE zu Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.

2. Am Pfannenboden sollte sich nun eine karamellisierte Schicht abgesetzt haben. Diese mit dem Spachtel zusammenschieben und die Hitze reduzieren. Die Masse immer wieder gut durchrühren.

3. Sowie die Masse sich zu einem zähen Klumpen formen lässt, und kein flüssiges Karamell mehr in der Pfanne klebt, kann man sie auf ein Backpapier geben und runterkühlen lassen. (Vorsicht heiß)!!!

4. Ist das Karamell handwarm, kann man 6g schwere Stücke abzupfen und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln im Anschluss auf Backpapier, mit genügend Abstand zueinander, aushärten lassen. Die Masse ergibt ca. 25 Stück.

5. Wer mag, kann nun noch die Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Kugel einzeln und nach und nach damit glasieren. Die Schokokugeln bis zum Verzehr gut trocknen lassen.

Tipp

Wer die flotten Karamell-Kugeln in Wachspapier wickelt, verhindert ein zusammenkleben.