

# Werther's Original Basis- Karamellmasse

---



[www.werthers-original.at](http://www.werthers-original.at)

## Zutaten

- 130 g Werther's Original Sahnebonbons (26 Stück)
- 20 ml Schlagobers
- 25 g Butter
- 50 ml Wasser

## Zubereitung

1. Geben Sie die Sahnebonbons in einen hohen Topf, da die Masse beim Aufkochen das Volumen stark vergrößert und sonst leicht überkochen kann. Nun den Schlagobers, die Butter und das Wasser zugeben und bei niedriger Temperatur erhitzen.
2. Die Masse ständig rühren, da die Sahnebonbons sonst am Boden anbrennen können. Sobald eine homogene Karamellmasse entstanden ist, weiterhin erhitzen, bis die Masse Blasen wirft – das kann zwischen 5 bis 15 Minuten dauern. Den Topf beiseite ziehen und abkühlen lassen. Die Masse sollte dann zäh sein und nur langsam von einem Löffel fließen.
3. Ist die Masse noch zu flüssig, erneut aufkochen, damit sie sich noch stärker reduziert. Ist die Masse zu fest geworden, noch etwas Wasser zugeben und bei leichter Temperatur unterrühren.

## Tipp

Um die Konsistenz des Karamells zu testen, stellen Sie vor dem Auflösen der Sahnebonbons einen Löffel in das Eisfach. Geben Sie einen Löffel der heißen Karamellmasse auf den eiskalten Löffel und testen Sie die Konsistenz der Masse nach ca. 1 Minute. Ist das Karamell noch flüssig, weiter reduzieren. Sonst den Topf beiseite stellen und das Karamell abkühlen lassen.