

Rezepte aus dem Hessenpark



Karamellcreme

1 Dose gezuckerte Kondensmilch in einen Topf mit so viel Wasser stellen, dass die Dose bis über die Hälfte im Wasser steht, vorher aber das Papier entfernen. Dose nicht öffnen! Das Wasser zum Kochen bringen und 2 Stunden kochen lassen. Aufpassen, dass das Wasser nicht zu sehr verkocht, evtl. immer wieder auffüllen. Herd abschalten und die Dose vollständig auskühlen lassen.

Die entstandene Creme kann vielfältig verwendet werden.

Karamellschnitten mit Schokoladenglasur

Einen Mürbteig herstellen und zu einer viereckigen Platte ungefähr einen Zentimeter dick ausrollen. Backen und abkühlen lassen. Auf die Platte die Karamellcreme streichen und kühl stellen. Wenn die Creme etwas fester geworden ist, dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über die Karamellcreme verteilen. Wieder kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Danach mit einem scharfen Messer in Vierecke schneiden.