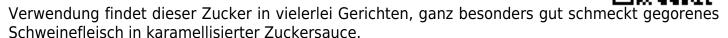
## Karamellisierter Zucker



Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 10 Minuten

## **Zutaten für 4 Portionen**

175 g Zucker 150 ml Wasser 2 EL Öl

## **Zubereitung**

Den Zucker in eine mittelstark erhitzte Pfanne geben und rühren. Nach kurzer Zeit das Öl hinzufügen und beides unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis der Zucker hellbraun und leicht schaumig geworden ist. Dies ist genau der richtige Zeitpunkt, das Wasser unterzurühren. Der karamellisierte Zucker ist fertig, wenn die Masse zähflüssig ist und in etwa die Farbe der hellen Sojasauce angenommen hat.

© 2024 coguina.de