



students cooking Wahlzuckerln

Ja genau, ich hab wieder mal ein Klischee oder einen dummen Spruch als Anregung benutzt ;-)- sei's drum. Wer diese Rezepte nachbauen will, sollte sie vorher unbedingt einmal durchlesen und die Sachen die man für die unterschiedlichen Schritte braucht, schon vorher herrichten.

Ahja – quasi übrigens – wer nicht mitwählt, der braucht sich dann auch nachher nicht beschweren, gell?



Edith Renöckl

Lutscher

(für ca. 15 Stück)

250 g Zucker
1 Messerspitze Zitronensäure
2-3 Tropfen natürliches (!!!) Zitronen- oder Orangenöl
Backpapier
Holzstäbchen

Den Zucker in einer Kasserolle mit dickem, wärmeleitendem Boden mit 7 Esslöffeln Wasser verrühren und so lange kochen, bis er leicht Farbe annimmt. Dann sofort vom Herd nehmen, Zitronensäure und Aromaöl einrühren und den Topf kurz in ein kaltes Wasserbad setzen, damit der Zucker nicht nachbräunt.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Esslöffelweise Batzerl von der Zuckermasse auf das Backpapier geben. Sofort in jedes Batzerl ein Holzstäbchen drücken. Alles erkalten und erstarren lassen, dann die Lutscher vorsichtig vom Papier lösen.

Die Lutscher in Zellophanpapier wickeln, sonst werden sie bei der Lagerung feucht. Wer möchte, kann die Lutscher noch mit Speisefarbe einfärben oder sie z. B. auch mit natürlichem Pfefferminzöl oder mit Vanilleessenz aromatisieren.

Karamellen

250 g Zucker
250 g Obers
Mark von 1 Vanilleschote
Backpapier und Butter für die Form

Zucker, Obers und Vanillemark in einem hohen Topf mit dickem, gut wärmeleitendem Boden unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Temperatur auf mittlere Hitze herunterschalten und die Masse 25 bis 30 Minuten offen einkochen lassen, dabei ständig rühren. Die Obersmasse hat die richtige Konsistenz, wenn ein Tropfen davon beim Eintauchen in kaltes Wasser fest wird. Eine flache Porzellanform mit Backpapier auslegen und mit Butter einfetten. Die Karamellmasse etwa 2 Zentimeter hoch einfüllen und glatt streichen. Die noch warme (nicht mehr heiße) Oberscreme in zuckerlose Stücke schneiden und abkühlen lassen, bis sie völlig erstarrt ist.

Die Karamellen halten sich kühl gelagert maximal 4 Wochen.