

# Karamell- Toffees

Herrlich zartschmelzend und himmlisch süß. Diese köstliche Aufmerksamkeit wird die Kleinen zum Träumen bringen und bei den Großen Kindheitserinnerungen wach rufen - ein Geschenk, das schwärmen lässt.

## Zutaten:

150 g Butter, zimmerwarm  
in kleinen Stücken  
120 g Schlagsahne  
200 g Zucker  
60 g Wasser

**1** Wasser und Zucker auf niedriger Flamme aufkochen. Es bildet sich zuerst ein harter Klumpen und dann zerfließt alles in eine leicht bräunliche „Sauce“. Bis zur gewünschten Farbe köcheln lassen (zu dunkel, wird die Masse bitter).

**2** Die Butter zugeben und auflösen lassen. Dabei möglichst wenig Rühren.

**3** Die Sahne zugeben und alles auf niedriger Flamme köcheln lassen. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, auf Backpapier gießen, auskühlen lassen und schneiden.

**4** **TIPP:** Während dem köcheln laufend Wasserproben machen. In ein kleines Glas mit kaltem Wasser etwas Karamell tropfen lassen. Wenn es sofort die gewünschte Konsistenz annimmt, ist es fertig und kann auf das Backpapier gegossen werden

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisseschenke.de](http://www.erlebnisseschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

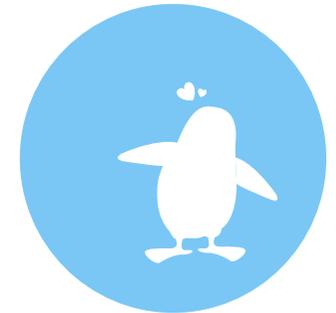
## Blogautor: Marian von mannbackt.de

Cupcakes und (Motiv)torten zu planen und zu gestalten sind Marians größte Leidenschaft. Auf mannbackt.de kann das Ergebnis jeden Tag aufs Neue bestaunt werden.



# Verpackungsidee

## Aufkleber



### Materialien:

DIN A4 Papier  
Schere  
Kleber

Frühstückstüte  
Büroklammer  
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger unten können ausgeschnitten und aufgeklebt werden. Zum Verschließen die Tüte oben umknicken und einfach mit einer Büroklammer befestigen.