Karamell-Walnuss-Konfekt

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	260 kcal/ 1084 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	9,4 g
Kohlenhydrate:	25 g	ungesättige Fettsäuren:	7,6 g

Zutaten für 20 Portionen :

290 g	Sahne
1	Vanillestange
100 ml	Kondensmilch
460 g	Zucker
140 g	Butter
1 Prise	Meersalz (Fleur de Sel)
20	Walnusshälften
Optional:	
	Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

1. Sahne mit Vanillestange und Kondensmilch aufkochen.

2. 2/3 des Zuckers ohne weitere Zutaten erhitzen. Danach den restlichen Zucker erhitzen.

3. Sobald der Zucker die gewünschte Farbe angenommen hat, die Butter einrühren (die Butter wird nicht vollkommen im Zucker aufgelöst werden).

4. Die Sahne langsam in den Topf seihen, einrühren und köcheln lassen. Salz zufügen.

5. Eine Auflaufform mit Alufolie auskleiden und fest andrücken. Dann die Karamellmasse in die Auflaufform gießen und auskühlen lassen.

6. Sobald die Masse fast abgekühlt ist, Walnüsse hineindrücken und das Karamell in große Stücke schneiden.