



Karamels



Benodigheden

bakblik met hoge randen, eventueel invetten

450 gram suiker

1 zakje vanille suiker

3 eetlepels water

50 gram boter

2 eetlepels stroop

300 cc melk

150 cc room

Bereiden karamels

- Doe de suiker, vanillesuiker en het water in een steelpan, breng het al roerend zachtjes aan de kook.
- Voeg vervolgens de boter en de stroop toe. Wanneer de boter is gesmolten voeg je ook de room en de melk toe.
- Laat het geheel op een hoog vuur 15 minuten doorkoken.
- Neem de pan van het vuur en klop het geheel op totdat het dikker wordt en schenk de massa uit in het bakblik.
- Wanneer alles is afgekoeld snijd je de karamelplak in blokjes.
- Smullen maar!