

Omas Salbei-Zuckerlen

Ein altes überliefertes einfaches Zuckerle-Rezept



Zutaten:

10 gr frische, oder 5 gr getrocknete Salbeiblätter, 100 gr Rohrzucker

Zubereitung:

1. Die Salbeiblätter so fein wie möglich mit dem Wiegemesser zerkleinern (Wenn man getrockneten Salbei verwendet, mörsert man ihn am besten zu Pulver oder reibt ihn mit den Fingern so klein wie möglich.)
2. Den Zucker abwiegen.
3. Ein Backpapier auf eine Arbeitsfläche legen oder ein eingefettetes Kuchenblech, oder eine Marmorplatte vorbereiten. Alles muss bereitliegen, denn bei der Zubereitung muss es sehr schnell gehen.
4. Den Zucker in einen kleinen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zu Beginn schmilzt der Zucker sehr langsam, dann geht es schnell und kaum ist der Zucker vollständig geschmolzen, wird er auch schon braun. Das ist die Karamellisierung, aber er sollte nicht zu braun werden, weil er sonst bitter wird.
5. Jetzt den feingewiegten Salbei zügig in die Zuckermasse rühren. Dabei kann die Masse, wegen der Feuchtigkeit in den frischen Salbeiblättern, etwas zischen und spritzen.
6. Man nimmt den Kochtopf von der Herdplatte und tropft die Zucker-Kräuter-Masse auf das Backpapier. Die Tropfen sollen etwa so groß wie eine Münze sein. Achtung! Die Zuckermasse ist sehr heiß, viel heißer als kochendes Wasser.
7. Den nächsten Schritt kann man auch weglassen, denn er ist schwierig und man kann sich die Finger verbrennen.
8. Jetzt löst man das erste Zuckerle der inzwischen halb abgekühlten Masse vom Backpapier und rollt es zwischen den Händen zu einer Kugel.
9. Nacheinander kommen die nächsten dran, bis alle Zuckerlen gerollt sind. Man muss zügig arbeiten, da es nur einen kurzen Zeitpunkt dafür gibt, in dem es funktioniert. Die Masse muss schon soweit abgekühlt sein, damit man sich nicht verbrennt, aber sie muss noch so weich sein, dass sie sich rollen lässt. Die Zuckerlen schmecken aber auch ungerollt!

Gutes Gelingen!