

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



21
süße Karamell-Rezepte
ZUM GENIEßEN

Karamell – definitiv ein Wohlfühlwort und die Basis für unzählige Lieblingsrezepte. Sofort pflanzen sich Bilder in den Kopf von zähflüssiger Karamellsauce, die vom Kuchen tropft oder vom unfassbar guten Salzkaramell-Eis bei der besten Eisdiele der Stadt. Ohne Karamell wäre die Welt der süßen Leckereien auf jeden Fall um einiges ärmer. Daher haben unsere lieben Foodblogger heute gleich 21 Rezepte für dich, mit denen du die süße Köstlichkeit in vollen Zügen genießen kannst.

Süßkartoffelkuchen mit Erdnussbutter und Salzkaramellfrosting

Tines Kuchen wird dich geschmacklich vom Hocker hauen, denn die Komposition der Zutaten ist einfach herrlich. Der saftige Boden aus Süßkartoffeln, dunkler Schokolade und Erdnussbutter wird mit einer süßen

Mascarpone-Schicht zugedeckt. Und das Karamell? Das fließt als Salzkaramellsauce anmutig über den Kuchen. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffelkuchen mit Schokolade, Erdnussbutter und Salzkaramellfrosting](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

Pudim Flan

In Sachen Süßspeisen sind die Portugiesen wahre Meister. Das fängt bei den Puddingtörtchen [Pasteis de nata](#) an und hört noch lange nicht bei Pudim Flam auf. Dennoch ist Letzteres ein Dessertraum, den du dir nicht entgehen lassen solltest. Der köstliche Pudding mit einem Hauch Zimt und Karamellsauce getoppt wird traditionell wellenförmig serviert. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



[Pudim Flan](#) © Maria & Perry | Recipes & more

Vegane Schokoladentarte mit Dattel-Salzkaramell

Karamell macht das Leben zwar schöner, ist aber unweigerlich auch mit einer Menge Industriezucker verbunden. Wenn du also mal etwas Abstand von Karamell im klassischen Sinne nehmen willst, ist Denise vegane Schokoladentarte einfach unschlagbar, denn sie ist gesund und himmlisch zugleich. Auf dem knusprigen Tarteboden betten sich süßes Dattel-Salzkaramell und eine herrlich cremige Schokomousse – Nachbacken ist ein absolutes Muss. [Zum Rezept](#)



[Vegane Schokoladentarte mit Dattel-Salzkaramell](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Schoko-Karamell-Schnitten

Diese köstlichen Schnitten kannst du sonntags backen und dir dann jeden Tag in der Woche ein Stückchen gönnen. Die Frage ist nur, ob sie so lange überleben werden. Inspiriert aus ihrer Kindheit in Australien hat Thanh uns ihr liebstes Rezept der australischen Leckerei verraten. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Schoko-Karamell-Schnitten © Thanh Berthou | Eat, little bird

Popcorn-Torte mit salzigem Karamell-Topping

Du willst deine Gäste so richtig vom Hocker hauen? Dann setze ihnen diese Torte vor und sie werden begeistert sein. Sie ist nicht nur optisch ein Kracher, sondern auch geschmacklich, denn das salzige Karamell-Topping harmoniert wunderbar mit dem Popcorn und der Mascarpone-Creme. [Zum Rezept](#)



Popcorn-Torte mit salzigem Karamell-Topping © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Milchreis-Torte mit Bananen, Karamell und Pekannüssen

Bei einem waschechten Milchreisfan taucht die süße Kindheitsleckerei einfach überall auf: Zum Frühstück eine Schüssel Milchreis mit Zimt und Zucker? Kein Problem! Ist ja fast wie Porridge. Zum Lunch mit heißen Kirschen? Aber sowas von! Zum Kaffeeklatsch? Na klar, aber dann bitte hübsch verpackt als Torte mit Bananen, Karamell und Pekannüssen. Kurzum: Milchreis geht einfach immer! [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Milchreis-Torte mit Bananen, Karamell und Pekannüssen
© Vera Wohlleben | Nicest Things

Karamell-Apfelstrudel

Der klassische Apfelstrudel ist ja schon ein wahres Gedicht – am liebsten mit einer Kugel Vanilleeis und einer großen Tasse Kaffee dazu. Wenn sich dann aber noch süße Karamellbonbons in der Füllung versteckt haben, wirst du diese niemals mehr weglassen wollen. [Zum Rezept](#)



Karamell-Apfelstrudel © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Rüblikuchen mit karamellisierten Pekannüssen

Sylvis Kuchen wird euch den Tag im wahrsten Sinne des Wortes versüßen, denn Möhren und Orangen sind einfach ein wahres Traumpaar. In Kombination mit Schokolade und karamellisierten Pekannüssen on top bist du im siebten Kuchenhimmel. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Rübl Kuchen mit karamellisierten Pekannüssen © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

Kokos-Crêpestorte

Mit diesem Rezept wirst du im wahrsten Sinne des Wortes zum Hochstapler. Fleißig haben Sascha und Torsten Crêpe für Crêpe zusammen mit Kokoscreme übereinander geschichtet, um die hübsche Torte dann mit salzigem Karamell zu toppen. Was du aber bestimmt nicht vermutest: Das Karamell enthält ein ganz besonderes Geheimnis – lass dich überraschen! [Zum Rezept](#)



Kokos-Crêpestorte © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Mini-Cheesecakes mit Salzkaramell

Schon allein der Anblick dieser süßen Mini-Cheesecakes von Sabrina und Steffen lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Auf knusprigen Keksboden gesellt sich saftiger Cheesecake und ein großer Klecks Salzkaramell. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Mini-Cheesecakes mit Salzkaramell © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Macadamia Bownies mit salzigem Karamell

Diese Brownies sehen einfach verboten lecker aus! Im saftigen Teig sorgen knackige Macadamias für den besonderen Crunch. Das Besondere ist die gesunde Variante der salzigen Karamellsauce. Statt aus Industriezucker hat Nike die Sauce mit Kokosblütenzucker und Kokosmilch gemacht. [Zum Rezept](#)



Macadamia Bownies mit salzigem Karamell © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Kürbiskuchen mit Walnuss-Karamell und Zimt

Dieser herbstlich anmutende Kürbiskuchen hält eine ganz besondere Überraschung parat. In seinem Inneren haben sich cremiges Karamell und knusprige Walnüsse versteckt. Mit Natalies Rezept machst du jeden noch so ungemütlichen Herbsttag zu einem kulinarischen Highlight. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Kürbiskuchen mit Walnuss-Karamell und Zimt © Natalie Friedrich | Holunderweg 18

Erdnuss-Karamell-Pralinen

Nach so viel Kuchen ist es definitiv Zeit für ein wenig Abwechslung. Mara hat uns ihr Rezept für köstliche Erdnuss-Karamell-Pralinen verraten. Falls du sie nicht schon vorher alle verputzt hast, machen sich die hübschen Pralinen auch wunderbar als ein persönliches und selbstgemachtes Geschenk. [Zum Rezept](#)



Erdnuss-Karamell-Pralinen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Apfel-Cupcakes mit Baiser und Karamell-Sauce

Diese süßen Apfel-Cupcakes sind perfekt für den kleinen Kuchenhunger am Nachmittag. Durch die Baiserhaube sind sie nicht nur besonders hübsch, sondern auch unfassbar lecker. Als i-Tüpfelchen gibt es einen Klecks Karamellsauce obendrauf. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Apfel-Cupcakes mit Baiser und Karamell-Sauce © Anne Klein | Frisch verliebt

Apfel-Cheesecake-Streuselriegel mit Salzkaramellsauce

Schicht für Schicht ein Genuss: Claudias Rezept darf in dieser Sammlung auf keinen Fall fehlen. Den Anfang macht eine saftige Mürbteigschicht, darauf kommt eine Lage Cheesecake, dann Apfelscheibchen mit Zimt, getoppt mit ordentlich Knusper-Streuseln. Und wer dann noch nicht genug hat, beträufelt den ganzen Spaß mit Salzkaramellsauce. [Zum Rezept](#)



Apfel-Cheesecake-Streuselriegel mit Salzkaramellsauce
© Claudia Lamprecht | What bakes me smile

Karamellkuchen

Tine hat uns ein Familienrezept verraten, das es in sich hat. Dass dieser Kuchen bereits über mehrere Generationen regelmäßig fleißig gebacken wird, ist kein Wunder, denn er ist unglaublich lecker, aber ganz simpel in der Zubereitung. Wenn du also mal akuten Karamell-Hunger bekommst, wird dich dieses Rezept retten. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Karamellkuchen © Foodistas

Karamellpudding

Ist es denn schon wieder Weihnachten? Elias Karamellpudding ist einfach wie gemacht für die festlichen Tage, aber schmeckt auch das ganze Jahr über einfach himmlisch. Zück schon mal den Löffel – die Köstlichkeit ist ratzfatz verputzt. [Zum Rezept](#)



Karamellpudding © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Karamelltarte mit Orangen

Ob Obst und Karamell harmonieren? Aber klar! Statt klassisch mit Birnen und Äpfeln hat Tina ihre Tarte Tatin mit Orangen gebacken. Die fruchtige Süße harmoniert wunderbar mit dem süß-herben Karamell. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Karamelltarte mit Orangen © Tina Kollmann | Food & Co

Gesalzenes Karamell-Sahne-Eis mit Karamellsauce

Dass Karamell jeden Kuchen zum Träumchen macht, dürfte mittlerweile klar sein, aber eins darf in dieser Sammlung auf keinen Fall fehlen: Karamell-Eis! Jessica hat ihre Kreation noch mit Salz und Sahne verfeinert und mit cremiger Karamellsauce getoppt. Einfach unwiderstehlich gut! [Zum Rezept](#)



Gesalzenes Karamell-Sahne-Eis mit Karamellsauce © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Schoko-Erdnuss-Karamell-Torte

Bist du ein Fan von Schokolade, Karamell und Erdnussbutter? Dann solltest du Julias Rezept unbedingt nachbacken. Damit begeisterst du nicht nur dich selbst, sondern wirst auch beim nächsten Kaffeeklatsch glänzen. [Zum Rezept](#)

Süße Seelenschmeichler! 21 Rezepte mit Karamell



Schoko-Erdnuss-Karamell-Torte © Julia Zimmermann |
Naschen mit der Erdbeerqueen

Kalter Hund mit Salz-Karamell-Popcorn

Kalter Hund mit Salz-Karamell-Popcorn

Die Geschmackskombination hört sich für dich komisch an? Weit gefehlt! Statt Butterkeksen hat sich in diesem kalten Hund Popcorn versteckt. Weil das noch nicht genug ist, gibt es obendrauf eine ordentliche Portion Salz-Karamell-Popcorn inklusive. [Zum Rezept](#)

