

Karamellsauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Karamellsauce

120 ml Sahne
200 g Zucker
1 Esslöffel Maissirup
60 ml Wasser
2 Esslöffel ungesalzene Butter
1/2 Teelöffel feines Meersalz
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Wenn du diese **Karamellsauce** einmal gemacht, geschweige denn probiert hast, dann willst du nicht mehr ohne. Ob auf kaltem Eis, in dampfendem Macchiato, zusammen mit süßem Kuchen oder einfach pur... Das ist **Soulfood** par excellence. Deshalb solltest du gleich die **doppelte** Portion machen, damit du immer ein Gläschen parat hast und die süße Sauce jederzeit genießen kannst. Mit einem Hauch **Vanille** und feinem **Meersalz** wird der Karamellgeschmack betont und verführt zu einem weiteren Löffel. Bist du bereit für die Karamellsauce, die dein süßes Leben verändern wird? Dann schnapp dir den Holzlöffel und ran ans Karamellisieren!

- 1 -

Sahne in einem Topf erhitzen und warmhalten.

- 2 -

Zucker, Sirup und Wasser in einen tiefen Topf geben. Darauf achten, dass der Zucker vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass sich der Zucker auflöst und der Sirup beginnt Blasen zu werfen. Dabei stetig rühren.

- 3 -

Die Masse nun ohne Rühren köcheln lassen, bis sie eine bernsteinähnliche Farbe angenommen hat. Topf vom Herd nehmen und behutsam nach und nach die Sahne unterrühren. Vorsicht: Die Masse wirft hohe Blasen, also nicht alles auf einmal hineingeben.

- 4 -

Mit einem Holzlöffel oder hitzebeständigen Kochlöffel die Masse gut durchrühren und dabei festere Bestandteile vom Topfboden kratzen. Um sie aufzulösen, die Masse ggf. noch einmal kurz auf dem Herd erhitzen.

- 5 -

Butter und Salz untermischen. Gut verrühren und dabei etwas abkühlen lassen. Vanille-Extrakt unterrühren und die fertige Sauce in eine Flasche umfüllen, die sich dicht verschließen lässt.

- 6 -

Vor dem Servieren die benötigte Menge kurz in der Mikrowelle erwärmen und die Sauce umrühren.