

KARAMELLSAUCE



Super leckere und einfache Karamellsauce! Das perfekte Basic Rezept passt als Topping zu Churros, Waffeln, Eis oder Dessert. Die Soße ist super schnell zubereitet und direkt zum Verzehr bereit.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kochzeit

2 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

KARAMELLSAUCE

Erwärme den Zucker bei mittelhoher Hitze in einem Topf und rühre dabei nicht. Der Zucker soll ganz langsam schmelzen. Rühre nicht, damit der Zucker nicht kristallisiert. Lasse ihn nun so lange köcheln, bis er bernsteinfarben ist. Rühre nun die Butter ein und gieße die Sahne dazu. Es kann passieren, dass sich erst ein großer Karamellklumpen bildet, dieser löst sich aber wieder auf. Rühre auch das Salz ein und lasse die Soße etwa 1-2 Minuten köcheln. Ziehe sie vom Herd herunter und fülle sie um, damit sie abkühlen kann. Die Karamellsoße ist nun servierbereit.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KARAMELLSOSSE:

- 150 g** Zucker
- 60 g** Butter
- 90 g** Sahne
- 1 Pr.** Salz