



SALZIGE KAREMELL SAUCE / SALLYS BASICS



Super leckere Karamellsauce! Dieses Basic Rezept passt perfekt zu Churros, Waffeln, Eis oder Dessert. Die Soße ist super schnell zubereitet und hält sich im Kühlschrank etwa 1-2 Wochen. Ich habe hierzu noch etwas Meersalz zugegeben - so erhaltet ihr ein Salz-Karamell.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

SALZ KAREMELL SOSSE

Gib den Zucker gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf. Lasse die Masse nun aufkochen - rühre dabei nicht um, da der Zucker sonst kristallisieren könnte. Koche das Zuckerwasser nun bei mittelhoher Hitze so lange ein, bis es dunkel-bernsteinfarben ist. Ziehe es dann vom Herd herunter und rühre die Butter ein. Füge anschließend die zimmerwarme Sahne und das Vanilleextrakt hinzu und rühre sie ebenfalls ein. Gib auch das Salz hinzu und rühre es ein.

Achtung: Das Karamell ist sehr heiß!

Setze den Topf auf den Herd und koche die Soße erneut kurz auf. Fülle sie dann noch heiß in saubere Schraubgläser ab und lasse sie abkühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SALZ KAREMELL SAUCE:

- 200 g** Zucker
- 80 g** Wasser
- 80 g** Butter
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Meersalz