REZEPT FÜR KARAMELLSAUCE

KARAMELLSAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4-6 Portionen | 15 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 75 g Butter
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g Schlagsahne

4559

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln und mit Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Dann 3-4 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert, dabei gelegentlich umrühren.

2. Sahne vorsichtig angießen und unter Rühren kochen, bis sich der Karamell darin auflöst.

Tipp:

Die Sauce schmeckt warm oder kalt, wird im Kühlschrank fester und kann unter Rühren vorsichtig wieder erwärmt und verflüssigt werden.