

Karamell-Sauce



Zutaten (1 Portion - 100 ml):

37 g Zucker
200 ml Sahne

Zubereitung:

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Hierbei darauf achten, dass der Zucker nicht zu dunkel wird; sonst wird das Karamell bitter.

Den karamellisierten Zucker mit der Sahne ablöschen und solange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Die Karamellsauce dann unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten dicklich einköcheln lassen.

Variante:

Für eine Karamellsauce mit feiner Salznote 3 g grobes Meersalz unter die noch warme Sauce rühren.

Nährwertangaben: 732 kcal p.P., 43 g KH p.P.