

Das besondere Etwas: gesalzene Karamellsoße



Das besondere Etwas...

Unsere Karamellsoße gibt Schokoladenkuchen, Apfelkuchen, Schichtdesserts und vielen anderen süßen Speisen das besondere Etwas. Damit der Karamell gelingt, empfehle ich, den Zucker langsam bei mittlerer Hitze zu schmelzen. Das verlangt Geduld, denn es dauert 10-15 Minuten. Dafür ist das Ergebnis umso besser.

Hier die heutige Rezeptur für **gesalzenes Karamell**:

Zutaten

- 200 g brauner Rohrzucker
- 200 ml Sahne
- 150 g Butter
- 4 EL Wasser oder Birnenbrand
- 1 TL Fleur de sel

Zubereitung

Den Zucker mit 4 EL Wasser oder Birnenbrand aufkochen, bis es karamellisiert.

Die Sahne langsam zugeben und einrühren.

Dann den Topf vom Herd nehmen.

Kurz abkühlen lassen. Die Butter und das Salz zugeben und rühren, bis alles glatt ist.

Das Karamell in ein Glas abfüllen.

Tipp: Das gesalzene Karamell schmeckt zu Eis, Kuchen, Brownie und Schichtdesserts.