

Ahorn-Karamell-Sauce aus dem Thermomix®



© Ahorn-Karamell-Sauce - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



ca. 200 g

Die Sauce mit dem leicht salzigen Geschmack ist vielseitig verwendbar und zusätzlich auch ein schönes Geschenk.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Ahornsirup
<input type="checkbox"/>	30 g	Butter
<input type="checkbox"/>	30 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	1 TL	Meersalzflocken

Zubereitung

Den Ahornsirup in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma (TM31: 120 °C)/Stufe 1 einkochen.

Die Butter in 20 Sek./Stufe 4 unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist, danach die Sahne sowie das Meersalz hinzufügen und erneut 20 Sek./Stufe 4 unterrühren.

In eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen und auskühlen lassen.

Die Ahorn-Karamell-Sauce gehört nicht nur zu unserem [Apfelkuchen mit Ahorn-Karamell-Sauce](#), sie ist auch eine süße Beilage zu unseren [Pancakes ohne Mehl](#) oder als Topping zu ganz unterschiedlichen Eisvariationen.

Nährwertangaben

Pro EL: 50 kcal, 0 g E, 2 g F, 7 g KH