

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