

Schnelle Karamell-Sauce ohne Salz aus dem Thermomix



© Karamell-Sauce ohne Salz - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



1 Flasche (ca. 400 ml)

Lecker als Affogato mit Eis und Espresso

Wir haben in unserem KARAMELL E-BOOK für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"

Serviertipp: Affogiato - Eis mit Espresso und Karamell-Sauce

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Schlagsahne |

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
2. Sauce in eine saubere Flasche füllen, verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen im Kühlschrank

Konsistenz: flüssig

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 70 kcal, 0 g E - 4 g F - 8 g KH