

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 zu Eis, Obst und Kuchen

Unser Serviertipp: Affogato Karamell - Eis mit Espresso und Karamell-Sauce

Noch mehr Karamell? Wir haben in unserem [KARAMELL E-BOOK](#) für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion 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!"](#)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
<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.

WICHTIG: Wenn ihr braunem Zucker, Vanille-Extrakt oder Bourbon-Vanille verwendet, wird die Sauce deutlich brauner. Falls nicht ist sie eher creme-weiß.

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