

Sahne-Karamell-Creme aus dem Thermomix



© Sahne-Karamell-Creme - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



1 Glas (ca. 250 ml)

Sahne-Karamell-Creme perfekt zu Desserts und zum Backen

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"](#)

Tipp: wenn die Sauce zu fest ist - einfach vor dem Servieren das Glas in ein heißes Wasserbad stellen, bis sie wieder flüssiger wird. Daher besser in ein Schraubglas als in eine Flasche füllen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 85 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 25 Min./Varoma/Stufe 2 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
2. Creme in ein sauberes Schraubglas füllen, verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Creme dickt nach, sobald sie abgekühlt ist.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen im Kühlschrank

Konsistenz: cremig fest

Nährwertangaben

Pro EL (ca. 20g): 90 kcal, 0 g E - 5 g - 10 g KH