

Salz-Karamell-Sauce aus dem Thermomix



© Salz-Karamell-Sauce - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



1 Glas (ca. 350 ml)

Eine leckere Sünde für Kuchen, Milchreis, Obst und Desserts

Die Sauce ist sehr cremig und muss schnell vernascht werden.

- - - - -

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"/>	200 g	Brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	150 g	Butter
<input type="checkbox"/>	150 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote
<input type="checkbox"/>	1 TL	Meersalz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma/Stufe 3 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
2. In saubere Schraubgläser füllen und erst verschließen, wenn die Masse abgekühlt ist. Die Sauce dickt nach, sobald sie abgekühlt ist.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen im Kühlschrank

Konsistenz: cremig

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 95 kcal 0 g E - 7 g F - 8 g KH