

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

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"](#)

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