



# Karamell - Orangen Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt zu Vielen Desserts, Waffeln, Crepes, Mousse, Eiscreme

## Zutaten

- 100 g Zucker
- 50 ml Orangensaft
- 150 ml flüssige Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker in einer Casserole langsam, goldgelb schmelzen, karamellisieren lassen und den Orangensaft und Sahne dazu geben; ca. 4 min sämig - dicklich einkochen lassen.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamell-orangen-sauce/>