

## Sahnekaramell, selber machen



- **Portionen:** 2 - 3 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2 - 3 Gläser', 'yield' : " });
```

Das **cremig-leckere Sahnekaramell** ist eine schöne Ergänzung zu vielen Desserts. Man kann das leckere Sahnekaramell als zum Verfeinern von verschiedensten Desserts verwenden, wie etwa einem Schokoladenkuchen oder einem Schicht-Dessert. Auch zu einem warmen Apfelkuchen, Apfelstrudel oder Applecrumble mit Zimteis ist die Sahnekaramellsauce eine schöne Ergänzung. Das sahnige Karamell passt auch hervorragend auch als Brotaufstrich. Und dabei ist es kinderleicht gemacht und sooo lecker.

**Unser Tipp:** Bei GekonntGekocht haben wir ein tolles Rezept für eine himmlisch-leckere Ganache-Karamell-Torte, zu der das Sahnekaramell besonders gut passt.

### Zutaten

- 400 ml flüssige Sahne 300 g Zucker 40 g Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker goldbraun karamellisieren und mit der Sahne ablöschen. 10 Min. leise köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dabei rühren. Die Butter dazu geben, 10 bis 15 Min. (eventuell etwas länger) weiter köcheln lassen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Eine kleine Probe auf eine Untertasse geben, prüfen. In sterile Gläser geben, fest verschlossen abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Brotaufstriche, Cremes / Mousse, Desserts, Dessertsoßen, Deutsche Küche, Schnelle Rezepte, Sonstige Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahnekaramell-selber-machen/>