



Vanille - Karamell Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Cremes, Mousse, süßen Knödeln, Früchten, Parfaits oder Eiscreme

Zutaten

- Mark 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin Zucker
- 150 g flüssige Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker in einem Sautoire hellbraun brennen und zunächst mit etwas Wasser ablöschen. Loskochen, bei schwacher Hitze fast völlig wieder reduzieren lassen.

Schritt2

Die Sahne aufgießen und das Vanillemark mit der Schote zufügen, weitere 1 - 2 min. reduzieren lassen, die Schote wieder entfernen.

Rezeptart: Dessertsoßen

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