



# 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/>