



# KÜCHEN DEERN

smeckt nich. giff dat nich

## ZUTATEN

- 400g Zucker
- 200g Butter
- 250ml Sahne
- Salz

## REZEPT: SALTED CARAMEL SAUCE

1. Zucker in einem großen Topf, mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren schmelzen und leicht braun werden lassen
2. Butter nach und nach zugeben und immer weiter kräftig rühren
3. Sahne zugeben und rühren! Rühren! Rühren
4. 2 TL Meersalz zugeben und anschließend Karamell in einer Schüssel abkühlen lassen. Keine Angst: Das Karamell ist zunächst recht dünnflüssig, wird aber cremig, wenn es abkühlt

REICHT FÜR 500ml  
DAUERT 35 MINUTEN



### MEIN TIPP:

Im Kühlschrank verwahrt, hält sich das Karamell 2 Wochen - aber das überlebt es nach eigener Erfahrung eh nicht mal annähernd! Leckere Idee: Salted Caramel Sauce als Dip für frisch geschnittene Äpfel nutzen!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN  
smeckt nich. giff dat nich

