



Karamell Sauce, hausgemacht

- **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' : '' });
```

So lecker, so einfach, so schnell gemacht

Zutaten

- 125 ml Sahne
- 100 ml Zucker oder Puderzucker
- Etwas Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen, karamellisieren lassen. Zunächst mit einem 1/8 l Wasser ablöschen, loskochen, wieder etwas reduzieren lassen.

Schritt2

Dann die Sahne aufgießen, wieder 1 - 2 min. sämig einkochen lassen, auskühlen.

Rezeptart: Dessertsoßen

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