



Orangen - Caramel - Sauce mit Grand Marnier

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Früchten etc., auch für warme Desserts

Zutaten

- 4 cl Orangen Likör Grand Marnier
- Saft von 3 Orangen (Etwa 100 ml) und etwas Abrieb
- Saft 1/2 Zitrone
- 100 g Zucker oder Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker in einem flachen Sautoire bei mäßiger Hitze goldgelb karamellisieren und mit dem Orangen - und Zitronensaft und Abrieb ablöschen.

Schritt2

Zusammen ca. 10 min. Sirup ähnlich einkochen, abkühlen lassen und den Likör dazu geben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-caramel-sauce-mit-grand-marnier/>