



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Januar

Gesalzene Caramelsauce

von Annette Forsyth

Diese köstliche, gesalzene Caramelsauce ist auch nach Weihnachten eine kleine Sünde wert.

Zutaten

75 g	ungesalzene Butter
50 g	weicher, hellbrauner Zucker
50 g	Feinzucker
50 g	Golden Sirup (Zuckersirup)
125 ml	Hochprozentige Sahne
1 TI	Meersalzflocken

Zubereitung

1. Butter, beide Zucker und Sirup in einem Topf zu einer Sauce rühren und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren
2. Die Sahne und einen halben Teelöffel Meeressalz einrühren. Dann nach Geschmack nachsalzen. Vorsicht beim Kosten, die Sauce ist sehr heiß und man kann sich leicht die Zunge verbrennen.
3. Jetzt muss nur noch gegessen werden!

Tipp:

Schmeckt köstlich warm oder kalt zu Eis, Schokoladenkuchen und passt auch gut zu Backäpfeln oder Apple Crumble.

Guten Appetit!