

# Karamellsoße

Eine selbstgemachte cremige Karamellsoße mit etwas Meersalz passt perfekt warm oder kalt zu Eis, Desserts und Torten.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 200 g Schlagsahne
- ½ TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 35 g Butter
- 2 Msp. Meersalz

## Wie mache ich eine Karamellsoße?:

### ① Karamellsoße kochen:

2 EL Sahne mit Gustin verrühren. Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf bei starker bis mittlerer Hitze karamellisieren. Topf vom Herd nehmen. Restliche Sahne hinzugeben, Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren so lange köcheln, bis eine sämige Masse entstanden ist. Butter und Salz hinzugeben und rühren, bis alles gelöst ist. Angerührtes Gustin einrühren und nochmals aufkochen. Soße warm oder kalt servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Soße ist im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.
- Die Karamellsoße zu Pudding oder Eis servieren.
- Zum Verschenken Soße in ein Glas oder in eine Flasche (etwa 370 ml Inhalt) füllen, verschließen und nach Wunsch dekorieren.