

# Salted Caramel

Salzige Karamell-Creme als Brotaufstrich oder zum Füllen von Gebäck.

etwa 20 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Zucker  
100 ml Wasser  
200 - 250 g Schlagsahne  
25 g Butter  
etwa 1 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt  
etwa ½ TL Meersalz , z.B. Fleur de  
sel

Wie koche ich eine salted Caramel-Creme selbst?:

### 1 Zubereiten:

Zucker und Wasser in einen Topf geben, **NICHT rühren** und alles bei höchster Stufe erhitzen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, unter gelegentlichem Rühren bei starker Hitze 6-8 Min. kochen, bis die Masse eine goldene Farbe bekommt.

2 Den Topf vom Herd nehmen und Schlagsahne vorsichtig unterrühren. **Hinweis: Vorsicht! Es spritzt und blubbert.** Butter, Vanille-Extrakt und Salz hinzufügen und unter Rühren erneut etwa 1 Min. kochen.

3 Die Masse sofort in ein heiß ausgespültes Glas geben, sofort verschließen und erkalten lassen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Salted Caramel statt mit Schlagsahne mit 200-250 g Kochsahne (mit Kochsahne ist die Konsistenz flüssiger) zubereiten.
- Wenn der Salted Caramel kräftiger sein soll, die Salzmenge auf bis zu 1 1/2 TL erhöhen.
- Wenn das Salted Caramel als Soße verwendet werden soll, kann es einfach wieder vorsichtig erhitzt werden.
- Salted Caramel schmeckt sehr lecker als Brotaufstrich, in Desserts oder auf Käsekuchen, z. B. in Kombination mit gerösteten Erdnüssen und/oder Schokolade.

