

Karamellsoße mit Salz



Zutaten:

- 200 g brauner Rohrzucker
- 200 ml Sahne
- 150 g Butter
- 4 EL Wasser oder Birnenbrand
- 1 TL Fleur de sel



Zubereitung

Den Zucker mit 4 EL Wasser oder Birnenbrand aufkochen, bis es karamellisiert.

Die Sahne langsam zugeben und einrühren.

Dann den Topf vom Herd nehmen.

Kurz abkühlen lassen. Die Butter und das Salz zugeben und rühren, bis alles glatt ist.

Das Karamell in ein Glas abfüllen.

Tipp: Das gesalzene Karamell schmeckt zu Eis, Kuchen, Brownie und Schichtdesserts.