

Caramel au beurre salé

Wofür die Bretonen schon immer ein Faible hatten, scheint nun auch andernorts Begeisterung auszulösen: ein Caramel-Aufstrich mit leicht salziger Note. Lassen auch Sie sich begeistern!



Caramel au beurre salé

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Für 2 Weck-Gläsli von je ca. 1½ dl
(zurzeit wieder bestellbar auf
www.bettybossi.ch/onlineshop)

200 g Zucker

3 Esslöffel Wasser

100 g gesalzene Butter,
in Stückchen

2 dl Rahm

1. Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln,

bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter beigeben, unter Rühren schmelzen.

2. Rahm dazugießen, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Masse heiß in die sauberen, vorgewärmten Gläser gießen, sofort verschließen.

Haltbarkeit: dunkel bei Raumtemperatur ca. 1 Monat. Einmal geöffnet, Caramel au beurre salé rasch konsumieren.

1 dl: 733 kcal, E 2 g, Kh 69 g, F 50 g

Mehr Feines mit Caramel



Weitere verführerische Rezepte mit Caramel au beurre salé wie diese Früchtecrêpe finden Sie auf www.bettybossi.ch/imfokus.

www.bettybossi.ch

- Caramel au beurre salé als Brotaufstrich verwenden.
- Unter ein Joghurt nature mischen.
- Zum Süßen von Cremen einsetzen.
- Zum Süßen von Kaffee oder Tee servieren.
- Als Topping für Glace verwenden.