

# 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](http://www.bettybossi.ch/onlineshop))

**200 g Zucker**

**3 Esslöffel Wasser**

**100 g gesalzene Butter,**  
in Stücken

**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 beigegeben, unter Rühren schmelzen.

2. Rahm dazugießen, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Masse heiss in die sauberen, vorgewärmten Gläsli 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](http://www.bettybossi.ch/imfokus).

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

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