

Salzkaramell

Ein verführerischer Tanz von Zucker und Salz, süß und würzig. Salzkaramell kitzelt deine Geschmacksnerven und ist die perfekte Sauce, um deinem Dessert einen aufregenden Touch zu verleihen. Ob zu Popcorn, Kuchen, Eis oder Creme: dieses Salzkaramell könnte dein Dessert auf ein ganz neues Level heben.



Salzkaramell | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 60 Gramm Zucker | 25 Gramm Butter | 0,5
Teelöffel Meersalz | 60 Milliliter Sahne



Salzkaramell | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Zucker in einen Topf geben, erhitzen und ohne Rühren karamellisieren lassen. 2. Wenn der Zucker sich verflüssigt hat Butter in kleinen Stücken dazu geben (immer noch nicht Rühren, bei Bedarf Pfanne schwenken). 3. Salz hinzugeben und unterrühren. 4. Mit Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Karamellsauce entsteht. 5. Zum haltbar machen, Salzkaramell in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen, Gläser verschließen und im Topf (Gläser müssen zu mindestens 2/3 im Wasser stehen) 30 Minuten bei 90° einkochen. 6. Salzkaramell aus dem Topf nehmen, 24 Stunden ruhen lassen, dann Vakuum überprüfen (Deckel muss sich leicht nach unten senken).

Diese Sauce eignet sich zum Beispiel für [Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell](#), [Karamell-Popcorn](#) oder [Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell](#). Jetzt noch mehr [süße Saucen](#) und weitere [Desserts](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 155 Kalorien | 10,3 Gramm Fett | 15,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,4 Gramm Eiweiß