



Benötigte Zutaten

180 ml	Premium Alpenmilch
250 g	Zucker
120 g	Premium Teebutter
etwas	Vanillezucker

Selbstgemachte Karamellsauce

Verfeinern Sie Ihre Desserts mit unserer selbstgemachten Karamellsauce – eine samtige Köstlichkeit, die mit reichhaltigem Butteraroma und goldbraunem Zucker zubereitet wird.

Anleitung

1. Die Milch aufkochen.
2. Den Zucker in einem Topf zu einer braunen Farbe schmelzen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die heiße Milch nach und nach einrühren.
4. Kurz aufkochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist, und anschließend die Butter und Vanillezucker zugeben und verrühren.
5. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen und in einem verschließbaren, sterilem Gefäß aufbewahren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten