

Caramel au beurre salé – Himmlischer Brotaufstrich

Zutaten: (Für zwei Gläser à ca. 1.5 dl)

- 200 g Zucker
- 2-3 EL Wasser
- 100 g gesalzene Butter, in Würfel geschnitten
- 2 dl Vollrahm

Zubereitung:

Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und gut umrühren. Aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

Die Zuckermasse auf kleinem Feuer weiter schmelzen lassen. Dabei den Zucker nicht umrühren, höchstens die Pfanne vorsichtig etwas hin und her bewegen.

Ist der Zucker schön haselnussbraun gibt man unter Rühren die Butter dazu und lässt sie schmelzen. Dann den Rahm zugeben, gut rühren und die Caramel-Masse auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis sie etwas dickflüssig wird.

In saubere Gläser abfüllen und sofort verschliessen. Im Kühlschrank lagern.