Karamellsauce

Goldbraune Karamellsauce als Krönung für Süßspeisen: Mit diesem Rezept gelingt eine raffinierte Sauce mit wunderbarem Orangenaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 ml	Schlagobers
100 g	Zucker
3 Stk.	Orangen (den Saft davon)
1 EL	Schlagobers (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für die **Karamellsauce** Zucker in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis er sich hellbraun verfärbt. Schlagobers dazu gießen und mit dem karamellisierten Zucker verrühren. Orangensaft hinzufügen und einkochen lassen.

2. Wenn die Sauce eine cremige Konsistenz hat, vom Herd nehmen und kaltstellen. Vor dem Servieren gut durchrühren.

3. Hinweis: ist die Sauce zu fest, noch mehr Schlagobers unterrühren. Die Sauce ist perfekt, wenn sie zähflüssig ist.

Tipp

Karamellsauce passt wunderbar zu Vanille- oder Nusseis.