

## Caramel au beurre salé

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Für 2 Weck-Gläsli von je ca. 1 ½ dl

---

**200g Zucker**

**3 Esslöffel Wasser**

---

**100g 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 begeben, 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.

**Tipp:** Früchte mit Calvados flambieren.

