

Rezept

Butterscotch-Sauce

Ein Rezept von Butterscotch-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 Vanilleschote | 150 g Sahne |
| 100 g dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado) | 50 g Butter |
| | etwa ¼ TL feines Meersalz |
- gut verschließbare Flaschen oder Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit den restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich Butter und Zucker vollständig aufgelöst haben.
2. Die Mischung zum Kochen bringen, dann gleich die Temperatur reduzieren und die Sauce 5-10 Minuten bei geringer bis mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis sie sämig ist.
3. Die Sauce eventuell noch mit etwas Salz abschmecken. Sauce in die Flaschen oder Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Dann bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch aufschütteln.