

Rezept

Confiture de caramel - Karamellcreme

Ein Rezept von Confiture de caramel - Karamellcreme, am 18.12.2025

Zutaten

300 g Zucker

200 g Sahne

250 g Butter

Meersalz (am besten Fleur de Sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER (À CA. 225 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1235 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker und 4 EL Wasser in einem weiten Topf verrühren. Bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam zu goldbraunem Karamell schmelzen (Geduld, das kann zwischen 10 und 15 Min. dauern), dabei nicht rühren!
2. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach unter den köchelnden Karamell rühren. (Vorsicht, der Karamell ist sehr heiß, und es kann spritzen!) Den Butter-Karamell ca. 2 Min. leicht kochen. Dabei kann es sein, dass sich die Butter vom Zucker trennt. Durch stetiges Rühren mit einem Saucenschneebesen bekommen Sie aber wieder eine gebundene Creme.
3. Die Sahne erhitzen. Sobald sich der Karamell mit der Butter vermischt hat, den Topf vom Herd nehmen. Die heiße Sahne dazugießen, 3/4 TL Meersalz dazugeben und so lange gründlich unterrühren, bis die Creme wieder glatt ist.
4. Währenddessen saubere Gläser mit Schraubverschluss heiß ausspülen und umgedreht abtropfen lassen. Die Karamellcreme bis zum Rand einfüllen und die Gläser fest verschließen. Die Creme hält sich im Kühlschrank mindestens 8 Wochen lang frisch.