

Rezept

## Erdnuss-Karamell-Sauce

Ein Rezept von Erdnuss-Karamell-Sauce, am 10.05.2026

### Zutaten

**200 g** Sahne

**100 g** feinsten Zucker

Zimtpulver

**50 g** Butter

**50 g** Erdnussmus (Bioladen)

**1 Prise** Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

### Zubereitung

1. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Den Zucker einstreuen und unter Rühren darin bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

---

2. Die Sahne unter Rühren zugießen und mit dem Karamell zu einer glatten Sauce verköcheln lassen. Das Erdnussmus zugeben und die Sauce glatt rühren. Die Karamellsauce mit etwas Zimt und Salz abschmecken. Lauwarm oder kalt zu Milcheis, Pudding, Waffeln und Pfannkuchen servieren.