

Rezept

Karamell-Creme mit Fleur de Sel

Ein Rezept von Karamell-Creme mit Fleur de Sel, am 25.04.2024

Zutaten

450 g Butter

400 g Sahne

1 TL Fleur de Sel

600 g Zucker

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 8 g F, 10 g KH | **Haltbarkeit** gekühlt

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen, Gläser vorbereiten. Die Butter in etwa 20 g große Stücke schneiden. Den Zucker in einen breiten Topf geben und stark erhitzen.
2. Den Zucker schmelzen und mittel- bis dunkelbraun karamellisieren lassen. Nur rühren, falls der Zucker an verschiedenen Stellen unterschiedlich dunkel karamellisiert. Darauf achten, dass der Zucker nicht zu dunkel und bitter wird!
3. Die Sahne in zwei Portionen unter die Karamellmasse rühren. Vorsicht: Es kann stark spritzen und dampfen! Nach und nach die Butter und 1 Prise Salz unterrühren.
4. Die Karamellcreme unter Rühren aufkochen. Kochend heiß bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Auf die Oberfläche in jedem Glas einen Teil des Fleur de Sel streuen und die Gläser sofort verschließen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.