

Rezept

# Sahne-Karamell-Sirup

Ein Rezept von Sahne-Karamell-Sirup, am 23.02.2024

## Zutaten

1 Vanilleschote  
100 g Sahne  
100 g Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

---

2. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit 200 ml Wasser vorsichtig ablöschen (Achtung: spritzt!). Den festen Karamell wieder vom Topfboden loskochen. Vanillemark und ausgekrazte Schote dazugeben, offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. sirupartig einkochen.

---

3. Die Sahne zum Sirup geben. Alles noch einmal aufkochen und offen bei mittlerer Hitze weitere 10 Min. leise kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. In eine verschließbare Flasche umfüllen. Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.