

Karamellsauce

Vorsicht: Flüssiges Karamell ist viel heißer als jede andere Sauce!

Feuchte Methode:

In einem höheren Topf 150 g Zucker und 50 g Wasser erhitzen.

Da diese Mischung übersättigt ist, kann der Zucker wieder auskristallisieren. Um eine evtl. Kristallbildung zu unterbinden – nicht zu viel rühren oder optional eine Prise Zitronensäure oder einen 1 El Maissirup (Agavensirup) zugeben.

Die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis der Sirup goldbraun wird. Vom Herd nehmen und 120 bis 200 g heiße Sahne oder eine Mischung aus heißer Sahne + Milch zufügen (mehr Flüssigkeit ergibt eine flüssigere Sauce).

! Es wird heftig aufschäumen und eventuell spritzen wenn die Flüssigkeit zugegeben wird.

Noch einmal sachte erhitzen und unter Rühren den Karamell in der Flüssigkeit lösen.

Trockene Methode:

In einer Pfanne mit höherem Rand, bei mittlerer Hitze 150 g Zucker erhitzen. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, die Hitze reduzieren. Wenn die äußeren Ränder geschmolzen sind und anfangen zu bräunen, am besten mit einem Holzspatel die geschmolzenen und nicht geschmolzenen Bestandteile verrühren. Den geschmolzenen Zucker vom Herd nehmen und 120 bis 200 g heiße Sahne oder eine Mischung aus heißer Sahne + Milch zufügen (mehr Flüssigkeit ergibt eine flüssigere Sauce).

! Es wird heftig aufschäumen und eventuell spritzen wenn die Flüssigkeit zugegeben wird.

Noch einmal sachte erhitzen und unter Rühren den Karamell in der Flüssigkeit lösen.

Wird dem Karamell Sahne oder Butter untergemischt, dann können die Zucker/Saccharide kaum noch kristallisieren und damit hart werden. Bestandteile, wie Fett und Milchproteine halten die Zuckermoleküle auf Abstand.