



Benötigte Zutaten

180 ml	Premium Alpenmilch
250 g	Zucker
120 g	Premium Teebutter
etwas	Vanillezucker

Selbstgemachte Karamellsauce

Der ideale Begleiter für viele Desserts

Anleitung

1. Die Milch aufkochen.
2. Den Zucker in einem Topf zu einer braunen Farbe schmelzen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die heiße Milch nach und nach einrühren.
4. Kurz aufkochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist, und anschließend die Butter und Vanillezucker zugeben und verrühren.
5. Im kalten Wasserbad auskühlen lassen und in einem verschließbaren, sterilem Gefäß aufbewahren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten