



## CARAMEL-SALZBUTTER

### Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft

#### Rezept reicht für ca. 3-4 kleine Gläser à 140 ml

200 g Zucker

3 EL Wasser

in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren unter schwenken köcheln, bis hellbrauner Caramel entsteht, dauert ca. 5 Min.

Aufpassen, dass es nicht zu dunkel wird, sonst verbrennt der Zucker

100 g Butter

1 gestrichener TL Salz

2 dl Rahm

begeben, unter Rühren schmelzen

dazugießen, ca. 5 Min. unter Rühren köcheln, bis eine die Masse dickflüssig wird.

#### Einfüllen

Heisse Masse in die sauberen, vorgewärmten Gläsli füllen, rasch verschliessen.

#### Haltbarkeit

Ungekühlt und verschlossen ca. 1 Monat. Wenn einmal geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen oder gleich leerlöffeln ;-)

#### Tipp

Durch aufwärmen wieder flüssig machen und über Vanilleeis zum Dessert geniessen.