


Toffeesauce

etwa 4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Toffeesauce:

2 dl Rahm
½ TL Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
35 g Butter
2 Msp. Salz

① Toffeesauce:

2 EL Rahm mit Epifin verrühren. Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf bei starker bis mittlerer Hitze caramellisieren. Topf vom Herd nehmen. Restlichen Rahm hinzugeben, Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren so lange köcheln, bis eine sämige Masse entstanden ist. Butter und Salz hinzugeben und rühren, bis alles gelöst ist. Angerührtes Epifin einrühren und nochmals aufkochen. Sauce warm oder kalt servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Sauce ist im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.
- Passt perfekt zu Glacé oder Pudding.
- Zum Verschenken die Sauce einfach in eine Flasche (etwa 370ml Inhalt) füllen, verschliessen und nach Wunsch dekorieren.