



Heisse Zimt-Karamell-Sauce

BESCHREIBUNG:

Der Zucker bei mittlerer Hitze in einem hohen Top und unter ständigem Rühren zum Schmelzen und zum Karamellisieren bringen. Sobald der Karamell die gewünschte Farbe hat, die Hitze reduzieren und vorsichtig mit dem heißen Wasser ablöschen. (Am besten den Topf dabei etwas abdecken, da das Wasser beim Ablöschen stark spritzt.)

Bei niedriger Hitze und unter ständigem Rühren den Karamell im Wasser auflösen. Nun die Zimtstangen und den Schuss Ahornsirup hinzugeben und das Ganze etwa 10-15 Minuten einkochen lassen. Heiß in Gläser abfüllen. (Die Karamellsauce dickt beim Abkühlen noch stark ein.)

12 | Zimt



ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 1 Tasse Zucker (270 ml)
- 1 Tasse heißes Wasser (270ml)
- 2 Zimtstangen
- 1 Schuss Ahornsirup

