

BLITZSCHNELLE TOFFEE-KARAMELLSOSSE

Posted on 16. November 2016





Diese Toffee-Karamellsoße ist super easy und blitzschnell zubereitet, das Beste daran - sie schmeckt wirklich köstlich! Probiert dieses Rezept unbedingt mal aus...Ihr braucht für die Toffee-Karamellsoße lediglich zwei Zutaten: Weiche Karamellbonbons und Kondensmilch *oder* Sahne.

Die Toffee-Karamellsoße passt wunderbar zu Desserts, Eis, Crumbles, Waffeln und anderem Gebäck...Aber Achtung, diese Soße kann süchtig machen. Falls ihr noch nach einer Alternative zu dieser leckeren Karamellsoße sucht, hier geht's zu meiner [schnellen Schokoladensoße](#). Außerdem kann ich für alle Süßschnäbel unter euch noch sehr meinen [Schokoladenpudding](#), [Eierlikörtraum](#), [Mandarinenbecher](#) und [Karamell-Sahne-Pudding](#) empfehlen. Hier findet ihr nochmal alle [Rezepte für Desserts und Nachspeisen](#) zusammengefasst. ♥

Zutaten für die Toffee-Karamellsoße:

- 100g weiche Karamellbonbons (z.B. von Werthers Echte Sahnetoffees oder [Sahne Muh-Muhs](#))
- 200g Kondensmilch oder Sahne

Optional:

- 1/2 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1 Prise Salz (hebt den Karamellgeschmack)

Toffee-Karamellsoße zubereiten:

- Die Karamellbonbons grob in Stücke hacken. (Thermomix 8 Sek. / Stufe 8)
- Die Kondensmilch/Sahne (optional: mit dem Vanilleextrakt / Vanillezucker und der Prise Salz) in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Wärmezufuhr sofort drosseln und
- die zerkleinerten Karamellbonbons dazugeben. Die Bonbonstückchen gut unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Dabei bitteiterrühren. (Thermomix 6 Min./ 95°C / Stufe 2)
- Wenn sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben, wird die Soße in ein heiß ausgespültes Marmeladenglas umgefüllt und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahrt.
- Die Soße hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.