

Gesalzene Karamellsauce Rohrohrzucker.

Cashew
mit

Na, dieses Rezept habe ich als kleines Mitbringsel zu- und vorbereitet für jemanden der momentan total auf Salzkaramellpudding abfährt. Und ich muss sagen, es fiel mir selten so schwer ein Rezept hier zu veröffentlichen und selten so leicht, etwas Süßes komplett zu verschenken. Gesalzenes Karamell trifft nämlich ehrlich gesagt so überhaupt nicht meinen Geschmack



und deshalb kann ich den Hype der darum gemacht wird überhaupt nicht nachvollziehen und deshalb war ich mir auch unsicher, das Rezept hier einzustellen, denn eigentlich veröffentliche

ich hier nur Sachen, die mir selber richtig gut schmecken. Letztendlich habe ich aber entschieden, dass das Grundrezept klasse ist und, dass es zu mir und meinem Blog passt, weil es ohne den für die Karamellzubereitung üblichen weißen Zucker auskommt. Also, gesalzene Cashew Karamellsauce – drauf auf den Blog. Für mich selber lasse das Salz dann einfach weg.



Beim verschenken geht ja schließlich auch nicht darum sich selbst sondern anderen eine kleine Freude zu machen und ich selbst ziehe meine Freude einfach aus dem schönen Kompliment, welches mir mit breit und selig lächelnd bescheinigt hat, dass *diese* Karamellsauce echt der Oberknaller sei, viel besser als der Pudding und hm, dieser leicht zitronige Geschmack... Das freut mich. Vielen Dank für das wirklich schöne Kompliment.



Hier kommt nun das Rezept.

Gesalzene Cashew Karamellsauce mit Rohrohrzucker



Zutaten/ Zubereitung.

Zuerst vorbereiten:

2 EL Cashewmus
etwas frischer Zitronenabrieb
1/4 TL Vanillepaste
1/4 TL Meersalz

**Alle Zutaten mit ca. 225ml heißem Wasser
verquirlen**

Anschließend:

100g Rohrohrzucker

Zucker in eine schwere Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen lassen bis er sich komplett aufgelöst hat und zu schäumen beginnt. Wirklich nur ein paar Sekunden köcheln lassen (er verbrennt sehr schnell)

Mit dem angerührten Cashewgemisch ablöschen. (Vorsicht heiß und kann spritzen). Das Karamell klumpt jetzt erstmal ein wenig, doch sobald sich das Gemisch erhitzt hat, lösen sich die Klumpen auf und ihr habt eine zartblubbernde Karamellsauce. Hier ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, je nachdem welche Konsistenz am Ende gewünscht ist.

Für eine fließende Karamellsauce, sollte die Konsistenz des heißen Karamells auch ziemlich dünnflüssig sein, da es noch ein wenig nachdickt, wenn es abkühlt. Ich hab mich für eine leicht zähflüssige Konsistenz entschieden. Fertiges Karamell probieren (wieder, Vorsicht heiß.) und ggf. noch etwas Meersalz oder Zitronenabrieb hinzufügen.
