

Butter-Fudge-Karamellcreme

Zubereitungszeit:

ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

15 Karamellkekse
1 Prise Salz
2 EL flüssige Butter

Karamellcreme

140g brauner Zucker
700 ml Milch
5 Eidotter
60 g Stärkemehl
3 EL Butter
½ TL Salz

Karamellsauce

100g brauner Zucker
2 EL Ahornsirup
180 ml Sahne
4 EL Butter
1 Messerspitze Salz
Mark von ½ Vanilleschote



Zubereitung:

Zuerst die Kekse zerbröseln. Diese dazu in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Mit Salz und der flüssigen Butter gut vermengen und auf 8 – 10 Gläser verteilen. Die Masse flach am Glasboden andrücken und bereitstellen.

Karamellcreme:

Für die Karamellcreme den Zucker langsam karamellisieren. Mit 2/3 der Milch ablöschen und auf kleiner Flamme rühren, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Restliche Milch mit Eidotter und Speisestärke verrühren, zur Karamellmilch gießen und langsam auf kleinem Feuer und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse cremig weich ist. Vom Feuer nehmen, Butter und Salz einrühren und auf dem Keksboden verteilen. Zugedeckt kühl stellen.

Karamellsauce:

Für die Karamellsauce wiederum den Zucker zusammen mit dem Ahornsirup karamellisieren. Mit Obers ablöschen und so lange rühren, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Ca. 1 Minute leise köcheln lassen, anschließend vom Feuer nehmen, Butter und Salz sowie das Vanillemark einrühren und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zum Servieren die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, jeweils 1 EL der Karamellsauce darauf verteilen, etwas Schlagobers darauf häufen und mit etwas Karamellsauce garniert servieren.

Weinempfehlung:

Espresso und/od. Rum

Kochabend:

10. Jan, 2018 / Egon H.