



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ORANGEN-KARAMELL-SOSSE

Orangenlikör verleiht dieser Dessertsoße aus Karamell eine fruchtige Note. Die köstliche Soße verwandelt Eis oder Vanillepudding im Handumdrehen in echte Genießer-Desserts.



### Zubereitung

1. Braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen.
2. Sahne und Orangensaft vorsichtig zugeben und alles unter Rühren kochen, bis sich der Karamell wieder aufgelöst hat.
3. Soße erkalten lassen, dann Orangenlikör unterrühren.
4. In kleine Flaschen füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank lagern und vor Gebrauch gut schütteln.

### Zutaten

400 g	Diamant Brauner Zucker
400 g	Sahne
200 ml	Orangensaft
100 ml	Orangenlikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.