

Salted Caramel-Macchiato

20—25 Min

Zubereitung

1. Für die Karamellsauce Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Anschließend auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten hell karamellisieren lassen, dabei regelmäßig umrühren.
2. Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist. Nach und nach flüssiges Obers unterrühren bis alles gut vermischt ist. Mit Salted Caramel würzen, auskühlen lassen.
3. Je ein bis zwei Esslöffel Karamellsauce in jedes Glas geben. Vier Espressi zubereiten. Milch in einem Milchaufschäumer aufschäumen und in die Gläser füllen. Behutsam je einen Espresso in jedes Glas füllen. Milchschaum mit Salted Caramel garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Feiner Kristallzucker
1 EL	Wasser
1 EL	Butter
80 ml	Schlagobers
1 EL	Salted Caramel