

Fondant-Kuchen mit gesalzenem Butterkaramell

Ingrédients

- 5 Eier
- 25g Rohrzucker
- 185g gesalzene Butter
- 250g gesalzenes Karamell
- 35g Mehl
- 230g Zucker trocken schmelzen. 150g flüssige Sahne erwärmen. Wenn das Karamell eine schöne Farbe hat, deglacieren Sie es nach und nach mit der heißen Sahne, achten Sie auf Spritzer und rühren Sie mit einem Schneebesen um.

Préparation

1. Nach dem Schokoladensoufflé kommt jetzt sein kleiner Bruder, das Karamell-Fondant.
2. 5 Zutaten und kaum 15 Minuten Zubereitungszeit für ein aromatisches und super weiches Ergebnis!
3. Sie können ein im Handel erhältliches gesalzenes Karamell verwenden oder es selbst zubereiten.
4. In diesem Fall finden Sie das Rezept direkt unten.
5. Schließlich sind Zeit und Temperatur des Backens natürlich je nach Ihrem Ofen und der gewünschten Textur anzupassen!
6. Zucker trocken schmelzen.
7. flüssige Sahne erwärmen.
8. Wenn das Karamell eine schöne Farbe hat, deglacieren Sie es nach und nach mit der heißen Sahne, achten Sie auf Spritzer und rühren Sie mit einem Schneebesen um.
9. Rezept fortfahren.
10. Rezept: Schlagen Sie die Eier mit dem Rohrzucker, bis Sie eine schaumige, gebleichte und leicht aufgeblähte Mischung haben.
11. Die Butter schmelzen und dann mit dem Karamell mischen.
12. Gießen Sie diese Mischung in die Eier und fügen Sie das gesiebte Mehl hinzu.
13. Wenn die Mischung homogen ist, gießen Sie sie in eine Form mit einem Durchmesser von 16 bis 18 cm und lassen Sie sie 20 bis 30 Minuten ruhen.
14. Erhitzen Sie den Ofen auf 210°C.
15. Reduzieren Sie die Temperatur auf 120°C, wenn Sie den Kuchen in den Ofen stellen, und backen Sie ihn etwa 30 Minuten lang, natürlich je nach Ihrem Ofen und der gewünschten Textur anzupassen!