



Caramel mit gesalzene Erdnüssen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Fest werden lassen: ca. 1 Std.
Ergibt ca. 25 Stück
Für ein Blech von ca. 20 cm Ø,
mit Backpapier belegt

1 ½ dl Milch

150g Puderzucker

50g Traubenzucker

100g gesalzene Butter,
kalt, in Stücken

50g gesalzene Erdnüsse,
fein gehackt

1. Milch mit Zucker und der Hälfte der Butter in einer weiten Pfanne unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln, bis die Masse hellbraun und dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen. Masse leicht abkühlen.
2. Restliche Butter und Erdnüsse dazumischen. Masse in das vorbereitete Blech giessen, ca. 1 Std. fest werden lassen.
3. Caramel auf ein Brett stürzen, Backpapier entfernen. In beliebige Formen schneiden.

Haltbarkeit: In einer Dose kühl und trocken ca. 3 Wochen.

Pro 100g: 23g Fett, 4g Eiweiss,
42g Kohlenhydrate, 1619kJ (387 kcal)