




## Caramel mit gesalzenen Erdnüssen

 für 4 Personen

 ca. 40 Min.

 vegetarisch

### Zutaten

1.5 dl **Milch**  
150 g **Puderzucker**  
50 g **Traubenzucker**  
100 g **gesalzene Butter** kalt, in Stücken

---

50 g **gesalzene Erdnüsse**, fein gehackt

### ZUBEREITUNG

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 daruntermischen. Masse in das vorbereitete Blech giessen, ca. 1 Std. fest werden lassen.

3. Caramel auf ein Brett stürzen, Backpapier entfernen. In beliebige Formen schneiden.

#### Form:

Für ein Blech von ca. 20cmØ, mit Backpapier belegt

### Service

#### Haltbarkeit:

In einer Dose kühl und trocken ca. 3 Wochen.

#### Nährwert pro 100 g

23 g Fett  
4 g Eiweiss  
42 g Kohlenhydrate  
1619 kJ (387 kcal)