

REZEPT AUS UNSERER WEIHNACHTSBÄCKEREI

MONIKAS KARAMELLZUCKERLA

Zutaten

½ l Rahm
50 dag Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker



Zubereitung

Den Rahm, den Zucker, evtl. auch eine Prise Vanillezucker sowie eine Prise Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kochen bis die Masse eine schöne, bräunliche Farbe bekommt.

Ein kleines Kuchenblech einfetten und die Karamellmasse gleichmäßig darauf verteilen. Sofort mit einem beölten Messer Linien ziehen, damit man später die erstarrte Masse in Würfel brechen kann.

Die Karamellzuckerla sind auch eine schöne Geschenkidee.

WE ARE FAMILY.®