

Salzkaramell Kokoschips

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



vollständig mit der Salz-Zucker-Mischung benetzt sind.

- 3 -

Kokoschips auf den Dörrebenen verteilen und bei 60 °C ca. 4 Stunden dörren, bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist. Zwischendurch wenden.

Zutaten für 1 Blech

200 g Kokoschips
2 Esslöffel Kokosblütenzucker
2 Esslöffel Wasser
1/2 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Dörrautomat oder Backofen

Bist du auch ein absoluter Salzkaramell-Fan? Dann solltest du dir diesen Snack auf keinen Fall entgehen lassen. Die Kokoschips werden mit einer gesunden salzig-süßen Glasur überzogen, bevor sie knusprig gedörrt werden. Falls du keinen Dörrautomaten hast, kannst du die Chips auch im Backofen zubereiten. Aber Vorsicht: Suchtgefahr garantiert!

- 1 -

Kokosblütenzucker, Salz und Wasser in einer Schüssel verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

- 2 -

Kokoschips dazugeben und verrühren, bis alle Chips