



## Zutaten für

♦ = Kotányi Produkte

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 200 g  | Kokoschips              |
| 2 EL   | Kokosblütenzucker       |
| 2 EL   | Wasser                  |
| 0.5 TL | ♦ Meersalz jodiert grob |

# Salzige Karamell-Kokoschips

🕒 35—45 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Kokosblütenzucker, Salz und Wasser in einer Schüssel verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 2 Nun die Kokoschips dazugeben und verrühren, bis alle Chips vollständig mit der Salz-Zucker-Mischung überzogen sind.
- 3 In einer heißen Pfanne unter ständigem Wenden bei geringer Hitze karamellisieren lassen.
- 4 Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Bei 150 °C für 5 Minuten im Backofen backen.

**TIPP:** Luftdicht verpackt, bleiben die Chips etwa 6-7 Wochen haltbar.

