

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.

Zutaten

= Kotányi Produkte

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