



# 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.

## Zutaten

♦ = Kotányi Produkte

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

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

