

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

MUNZ CARAMEL BROTAUFSTRICH

Vor- und zubereiten: 20 Min.

100 g Munz Caramel Extra weich
2 dl Rahm
1 Prise Fleur de Sel (optional)

1. Caramelbonbons fein hacken.
2. Den Rahm in einem Topf kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd wegziehen.
3. Die zerkleinerten Caramelbonbons und Fleur de Sel dazugeben und 10 Minuten stehen lassen. Die Caramelstückchen gut unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Dabeiiterrühren.
4. Wenn sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben, wird die Sauce in ein heiss ausgespültes Weckgals umgefüllt und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahrt.

Tipp: Der Aufstrich passt frisch gemacht auch wunderbar zu Desserts und Glacé. Der Brotaufstrich hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.



CHOCOLARIUM.CH