

Baumnuss-Caramel-Chips



Es braucht...

2 Muffinsbleche mit je 6 Vertiefungen

12 Muffins-Papierförmchen

Zutaten

80 g Zucker

40 g Baumnüsse, gehackt

Zubereitung

Für die Chips je 1 Papierförmchen in die 12 Vertiefungen der Muffinsbleche legen.

Zucker in Förmchen verteilen und gleichmässig flach streichen.

In der oberen Ofenhälfte des auf 225 Grad vorgeheizten Ofens unter dem Ofengrill 3-4 Min. backen bis der Zucker flüssig ist.

Nüsse in die Vertiefungen verteilen und nochmals 1-2 Min. backen, so dass die Nüsse leicht geröstet werden.

Vollständig auskühlen lassen und Chips aus den Förmchen lösen.