

Caramel Herzen

Zutaten

- 1 Büchse Kondensmilch gezuckert
- 2/3 der Büchse Zucker
- 2 EL Margarine

Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Pfanne geben.
- Bei mittlerer Temperatur köcheln.
- Lange rühren. (ca. ½ Stunde)
- Die Masse darf nicht an der Pfanne kleben.
- Wenn die Masse anfängt schön Caramel farbig zu werden vom Herd nehmen und kurze Zeit weiter rühren, bis die Masse dickflüssig ist.
- Auf ein Backpapier oder in eine beliebige Form verteilen und auskühlen lassen.
- Nun können mit Ausstechförmchen kleine Herzen ausgestochen werden. Dabei musst du den richtigen Zeitpunkt erwischen, damit die Masse nicht am Förmchen kleben bleibt.
- Die ausgestochenen Caramel auskühlen lassen & anschliessend in ein Glas füllen.



