



KARAMELL-KRÖNCHEN

ZUTATEN:

ca. 20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche	20 St.
43208 Alpenmilch Schokoladino	80 g
98701 Dekor Schokostreusel	70 g

Füllung

45118 Butterkaramell	500 g
Erdnüsse, geröstet, gesalzen	500 g

Dekor

43422 Schogette	120 g
41122 Nougette	120 g
Butter	60 g
19140 Dekor Minispäne mit Karamellgeschmack	20 g
92901 Dekor Gitterplatte	

ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen im oberen Drittel mit aufgelöstem Alpenmilch Schokoladino ausstreichen und mit Dekor Schokostreusel rändern.

Butterkaramell erwärmen und mit den Erdnüssen vermengen. Je Kelch 50 g Karamell-Erdnuss-Masse einfüllen.

Für die Dekoration jeweils Schogette und Nougette mit der Hälfte der Butter aufschlagen und aufdressieren. Mit Dekoren ausgarnieren.



Zart schmelzend, vollmundig, lecker:
Unser Butterkaramell (45118) eignet sich als aromatische Füllung, köstliche Schicht oder schmackhaftes Topping!