

Salidoux aux Noix



Caramel au beurre salé mit Baumnüssen

ergibt ca. 5 Weckgläser à 1,2 dl

Vorbereiten:

150 g **Baumnüsse** schälen und sehr fein hacken (Körnung ca. 2-3 mm), mit
½ TL **Fleur de Sel** mischen

Zubereitung

250 g **Zucker** karamellisieren
Pfanne vom Herd nehmen und **unter Rühren mit der Holzgabel**
darunter ziehen
125 g **Butter** langsam einlaufen lassen und
¼ l **Vollrahm** unter ständigem Rühren so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis sich
alle Caramelklümpchen wieder aufgelöst haben.

Die Nuss-Salzmischung einrühren und ev. noch mit Fleur de Sel
abschmecken (Vorsicht beim Probieren – die Masse ist sehr heiss!).

Sofort in vorgewärmte Gläser abfüllen und gut verschliessen.

Auskühlen lassen.

Die Crème ist **im Kühlschrank ca. 2-3 Monate** haltbar.



Rezept von Maggie Widmer, Zuger Märlisunntig 2019