Karamell-Tuilles



Zutaten:

* 61g Zucker
* 1g Salz
* 31g Vollrahm
* 24g Butter
* 24g Glukosesirup
* 61g Mandeln, gehobelt

Vorbereitung:

* Backblech mit Backtrennpapier auslegen.



Zubereitung:

* Zucker, Salz, Vollrahm, Butter und Glukosesirup auf 110°C erhitzen.



* Gehobelte Mandeln dazu geben



* Masse etwas erkalten lassen
* Mit Esslöffel kleine Häufchen mit genügend Abstand auf Backtrennpapier formen
* Häufchen etwas flach drücken



* Im Backofen bei 180-200°C und offenem Dampfabzug backen
* Die fertig gebackenen Hüppen noch heiss in eine Tunnelform legen und formen