



VEGANES SALZKARAMELL / VEGAN SALTED CARAMEL

Zutaten	Ingredients
1 Dose Kokosmilch	1 ½ cup coconut milk
150g Kokosblütenzucker oder Stevia	1 ½ cups coconut sugar or stevia
1 EL Stärke	1 tbsp starch
Prise Salz	Pinch of salt
2 TL Vanilleextrakt	2 tsp vanilla extract

Zubereitung Salzkaramell

1. Kokosblütenzucker und Kokosmilch in einen Topf geben und die Stärke mit 2 EL noch kalter Kokosmilch mischen und während des Kochens einrühren zum Andicken
2. Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und für 40 min auf mittlere Hitze einkochen und anschließend vollständig auskühlen lassen

Instructions Salted Caramel

1. place coconut sugar or stevia and coconut milk in a pot and mix starch with 2 tbsp of still cold coconut milk and stir in while cooking to thicken
2. add salt and vanilla extract and let simmer on medium heat for about 40 min and let cool off completely afterwards

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

