



Peanøttkarameller

Ingredienser

- 2 ss smør
- 1 dl brunt sukker (demerara)
- 1 dl lys sirup
- 1 dl kremfløte
- 0,5 ts vaniljeessens
- 0,5 dl peanøttsmør (se tips)

Pynt:

- skåldede, finhakkede mandler (Freia)
- sjokoladehjerter (Freia)



Fremgangsmåte

Ha smør, brunt sukker, sirup, vaniljeessens og kremfløte i en tykkbunnet kjele. Varm opp under omrøring til alt har smeltet godt sammen. Ha så i peanøttsmør. La blandingen småkoke i 3-5 min til den tykner (se tips).

Fyll blandingen i små konfektformer. Pynt med finhakkede mandler og sjokoladehjerter. Avkjøl.

Tips

Bruk fin type peanøttsmør, dvs uten grove biter.

For å sjekke om karamellblandingen har kokt lenge nok, kan du ta den såkalte "karamellprøven": Ha en liten dråpe med karamellblandingen i et glass med iskaldt vann. Karamellen har kokt lenge nok dersom den synker ned til bunns i glasset og du kan hente den opp og rulle til en liten, myk karamellkule.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peanottkarameller>