

Rezept

# Kokos-Karamellen

Ein Rezept von Kokos-Karamellen, am 15.11.2024

## Zutaten

**150 g** Zucker

**50 g** Butter

**5 EL** Kokosraspel

**50 g** Honig

**100 ml** Kokosmilch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucker mit Honig, Butter und Kokosmilch in einen kleinen Topf geben (am besten beschichtet) und verrühren.

---

2. Die Zucker-Kokos-Masse bei starker bis mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann in 10-12 Min. zu einem goldbraunen (nicht zu dunkel werden lassen!) Karamell einkochen lassen, dabei nicht rühren. In der Zeit eine rechteckige Form (12 × 18 cm) mit Backpapier auslegen.

---

3. Den Topf vom Herd ziehen und die Kokosraspel langsam unter den Karamell rühren. Den Karamell in die Form füllen und abkühlen lassen, bis er nur noch leicht warm ist. Dann aus der Form nehmen, Papier abziehen und den Karamell in etwa 2 cm große Würfel teilen.