



Benjamins süße Muscheln

Zum Strandurlaub gehört das Muscheln-Sammeln. Aus den schönen Schalen von Herzmuscheln kannst du eine köstliche Leckerei herstellen.

Was du brauchst:

- Muschelschalen
- 20 g Butter
- 6 EL Zucker
- 2 EL Kaffeesahne
- eine beschichtete Pfanne
- Holzlöffel
- Topf

Pass beim Kochen gut auf! Du könntest dich verbrennen!

Die Karamell-Muscheln sind ein echter Hingucker und lecker-schlecker!



1 Schrubbe die Muscheln und koche sie kurz in einem Wassertopf aus.



2 Schmelze in der Pfanne langsam die Butter.



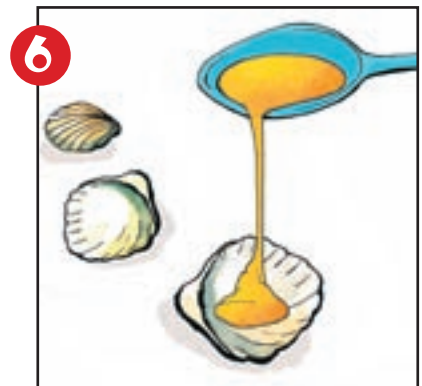
3 Gib den Zucker dazu und rühre, bis er flüssig wird.



4 Dann gib vorsichtig die Kaffeesahne dazu. Immer rühren!



5 Die Karamell-Masse weiter rühren, bis sie fast hellbraun ist.



6 Gieß nun die Masse vorsichtig in die Muscheln. Lass sie gut abkühlen.

