

# KNOBLAUCHKROKANT

mit **BASIC®** Produkten



## Knoblauchkrokant

ausreichend für 10 Portionen

530 g Knoblauchscheiben, blanchiert  
200 g Zucker  
20 g Salz  
250 g **BASIC textur**  
1 g **BASIC flavor Grill & BBQ**

1. Die blanchierten Knoblauchscheiben auf einer Silpatmatte auslegen.
2. Restliche Zutaten vermengen und auf der Silpatmatte verteilen.
3. Eine zweite Silpatmatte auf die Masse legen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
4. Obere Silpatmatte entfernen und die Masse 15 Minuten bei 170 °C im Ofen backen.