



## Beskrivelse

Pak Dumle-karamellerne ud. Sæt dem på en bageplade med bagepapir med god afstand imellem.

Bag dem ved 200 grader i 5-7 minutter indtil de flyder ud, får farve og bobler. Drys evt. lidt flagesalt over Dumlechipsene, når de er bagt. Lad dem køle af på bagepapiret. Løsn dem forsigtigt fra bagepapiret og opbevar dem i en kagedåse.

Server Dumlechipsene til vanilleis - gerne med jordbær til.

## Ingredienser

Dumle-karameller

Evt. flagesalt