



BALSAMICO-SALZ

ZUTATEN

- 1 kg** Meersalz grob
- 120 g** Balsamico Creme
(reduzierter
Balsamico)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen
2. Rühraufsatz einsetzen
3. Meersalz und Balsamico in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 3 gut vermischen ggf. zwischendurch einmal mit dem Spatel nach unten schieben
4. Salz auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 1 Stunde bei 130 Grad trocknen.
5. Wichtig ist, dass man das Salz zwischendurch immer wieder etwas wendet damit die Flüssigkeit optimal entweichen kann
6. Nach einer Stunde den Backofen ausschalten und die Backofentür öffnen. Das Salz über Nacht noch vollständig austrocknen lassen
7. Salz in den Mixtopf geben und je nach Wunsch 3 bis 4 x 2 Sek. / Turbo mahlen. So bleibt es leicht körnig. Wer es lieber ganz fein hat kann es auch auf Stufe 10 bis zum gewünschten Ausmahlungsgrad mahlen.
8. In trockene und saubere Schraubgläser füllen, gut verschliessen, trocken und kühl lagern