**Boterbabbelaars**

21 gram azijn
100 gr suiker
15 gr boter ongezouten

1 gram zout
1 eetlepel boter om in te vetten

Breng 40 gram water met de azijn aan de kook. Doe er de suiker, boter en zout bij en roer tot de suiker volledig opgelost is. Laat een kwartiertje inkoken tot een dikke, stroperige massa.

Is de karamel mooi bruin, neem er dan een koffielepeltje van af en giet dit in een kommetje ijskoud water. Als het bolletje hard wordt is de boterbabbelaar klaar.

Giet deze massa op een vel bakpapier op een ovenschotel en snijd de karamel in lange linten van een centimetertje breedte.

Knip na een tijdje afkoelen de linten met een schaar in stukjes. Laat de boterbabbelaars verder afkoelen.