



Dessert

Nidelzeltli (Weiche Caramels)

Rezept

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2.5 dl	Rahm
230 gr	Zucker
1 Briefchen	Vanillezucker
80 gr	Honig
30 gr	Butter

Zubereitung:

Rahm, Zucker, Vanillezucker, Honig
sowie Butter

Die nebenstehenden Zutaten unter ständigem Rühren auf grosser Flamme etwas 10 Minuten zu Caramel kochen, etwas abkühlen lassen und auf Backpapier giessen.

Mit Teighölzer die noch weiche Masse sofort zu einem Rechteck von 1 cm Dicke zusammenschieben. Mit einem Messer, das immer wieder unters heisse Wasser gehalten werden muss, in Caramels schneiden.

Die Caramels nicht in Säckli abfüllen, da sie kleben. Entweder einzeln verpacken oder zwischen jede Lage Caramels eine Klarsichtfolie legen.