

# Caramels à la crème - Nidelzältli

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

▬ bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Zubereitung:

- 1 dl Milch
- 5 dl Rahm
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 500 g Zucker
- 2 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech (ca. 20 × 25 cm) mit Backpapier belegen.

## 2 Zubereitung:

Milch, Rahm, Vanille und Zucker in einer grossen Pfanne mischen und aufkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Hitze reduzieren und ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt und sich braun färbt. Ca. ab 30 Minuten Kochzeit ständig rühren.

Sobald das Caramel beginnt, sich vom Pfannenrand zu lösen, vom Herd nehmen, Wasser begeben, gut mischen und sofort auf das vorbereitete Blech leeren. Mit einem Spatel die Masse gleichmässig verteilen.

Das Caramel nun fest werden lassen, bis sich das Backpapier lösen lässt, ohne dass die Masse sich bewegt. (Dies kann einige Stunden dauern.) Das Caramel mit einem glatten Messer in Würfel schneiden. Trocken aufbewahren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Caramel kann in einem trockenen Behälter und gut verschlossen ca. 2 Monate aufbewahrt werden.