

# Caramelköpfli

von Stephanie Lüscher

Mengen für 30 Personen

Quelle: Tip Topf

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 900 g Zucker                 | Zutaten für Caramellzucker   |
| 3.0 dl Wasser                | In einer Pfanne karamellisieren.<br>Sofort mit heissem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.<br>Sirupartig einköcheln.<br>Caramel in die Förmchen verteilen.   |
| 3.0 Liter Milch              | Zutaten für die Flüssigkeit<br><br>Milch, Zucker, Vanillezucker,<br>in Pfanne geben<br>Eier gut verklopfen, in Milch dazurühren, absieben<br>in die Förmchen füllen.<br>In Dampfgarer logieren bei 100° Grad 10min.<br>5 min. Nachgaren. |
| 30 Stück Eier                |  |
| 600 g Zucker                 |  |
| 3.0 Stück Vanillezucker (8g) | von Marga,<br>da braucht es kein Vanillestengen  |
| 9.0 dl Vollrahm              | Zutat für die Garnitur<br>Steif schlagen<br>ausgarnieren   |