



Caramelköppli zum Anrühren

von Kathrin von Arx

Mengen für 40 Personen

400 g Caramelköpfpulver 2 Beutel geben rund 10 Portionen.

4.0 Liter Milch Caramelsauce in Förmchen/Tassen verteilen. Caramelpulver in kalte Milch einrühren. Aufkochen, 1-2 Min unter Rühren weiterkochen. Caramelmilch in die Förmchen abfüllen. Mind. 4 Stunden kühl stellen.