

Nidelzältli von murmillo

Mengen für 10 Personen

Nideltäfel nach Fuchur

Quelle: Fuchur Nepomuk

Tags: Glutenfrei

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

5.0 dl Rahm

2.0 dl Milch

600 g Zucker

!!Rezept ist auf 2.5dl Rahm ausgelegt. Ansatz sollte pro Kochdurchgang nicht vervielfacht werden!!

alles zusammen in Pfanne geben
Unter ständigem Rühren kochen,
bis die Masse hellbraun ist
Kochzeit 25-30 min

3 cl Wasser

15ml = 1 Esslöffel

2EL kaltes Wasser beifügen, glatt rühren
Sofort auf Backtrennpapier
oder abgspültes Blech giessen,
1cm dick ausstreichen
Mit der Kelle die Luftblasen rausdrücken
Auskühlen lassen
in 1.5cm grosse Würfel schneiden