

## Nidelzältli von murmillo

Mengen für 10 Personen

Nideltäfel nach Fuchur

Quelle: Fuchur Nepomuk

Tags: Glutenfrei

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

---

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