



**GEHEIM
REZEPT**

CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES

RAHMTÄFELI ZUBEREITUNG

Für gutes Gelingen Tipps gut durchlesen. Rahm, Vanillezucker, Zucker und Salz in einer grossen, weiten Chromstahlpfanne (ca. 22 cm) unter ständigem Rühren mit einer Kelle bei grosser Hitze aufkochen. Dabei vergrössert sich das Volumen um ein Mehrfaches. Hitze nur so viel reduzieren, dass die Masse noch bloddert, dabei ständig rühren. Die Masse dickt allmählich ein.

So lange rühren, bis die Masse dick, leicht schaumig und gleichzeitig caramelfarben wird und sich etwas von der Pfanne löst. Achtung: Am Schluss geht es plötzlich schnell! Das Caramelisieren dauert je nach Hitze und Pfanne etwa 30 Minuten.

Pfanne vom Herd ziehen. Butter zugeben und alles nochmals gut mischen. Die Masse sofort auf ein umgekehrtes, mit Backpapier belegtes Blech giessen.

Ein zweites Backpapier auf die Masse legen und mit einem Backblech flach drücken (Höhe ca. 1 cm). Papier entfernen. Nach 5-10 Minuten ist die Masse soweit abgekühlt, dass die Masse nicht mehr am Messer klebt. Mit einem scharfen Messer in beliebig grosse Täfeli schneiden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

2.5 dl	Vollrahm
1/2 Pack	Vanillezucker
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
20 g	Butter, weich
30g	Zucker

TIPPS

Wer die Täfeli weniger mürb möchte, gibt am Schluss zusammen mit der Butter 1 EL Wasser bei.

Hitze niemals höher stellen, auch wenn die Masse weniger bloddert.

Wird die Masse kurz vor dem Abgiessen bröcklig, 1-2 EL Wasser begeben, rühren, damit sie wieder homogen wird. Sofort aufs Blech giessen.

