



RAHMTÄFELI

ZUTATEN

- 500 g** Zucker
- 400 g** Kondensmilch,
gesüsst
- 100 g** Butter, in Stücken
- 50 g** Karamellsirup oder
heller
Zuckerrübensirup

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.
2. Übrige Zutaten zugeben und 30 Sek. / Stufe 5 vermischen.
3. Mischung 20 Min. / 100 ° / Stufe 4 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz dabei auf den Mixtopfdeckel stellen.
4. Weitere 35 Min. / Varoma / Stufe 2 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz dabei auf den Mixtopfdeckel stellen.
5. Rahmtäfel 15 Sek. / Stufe 5 mixen, sofort in eine quadratische, mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 18cm) giessen, mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
6. In einer gut schliessenden Dose aufbewahren.

TIPP

Vorsicht beim Umfüllen in die Form, da die Masse sehr heiss ist.