



Dazu passt

Neuste Beiträge

Nidletäfel, Rahmtäfel oder auch Karamellbonbons - die honigfarbenen Leckerbissen, bestehend aus Rahm, Zucker und Butter, sind zwar nicht besonders figurfreundlich, dafür begeistern sie unsere Geschmacksknospen!

Das Rezept für die auf der Zunge zergehenden Täfel ist total simpel. Dennoch gilt es bei der Zubereitung ein paar Kniffe zu beachten. Bis zum Endergebnis braucht es etwas Geduld und eine kräftige Hand am Schwingbesen; dafür wird man am Ende definitiv belohnt!

Wer es ausgefallener mag, fügt dem Grundrezept zusätzlich Gewürze wie Chili, Salz, – in der Weihnachtszeit Zimt und Kardamom – hinzu oder beträufelt die Nidletäfel mit Schokolade. Die Bonbons halten sich unter Verschluss 6 bis 8 Wochen, und herzlich verpackt geben sie auch ein tolles Mitbringsel oder Geschenk ab.

Step 1.

So sieht die Farbe direkt nach dem Aufkochen aus (Punkt 2 des Rezepts).

Step 2.

Während des Rührens wird die Masse dunkler (Punkt 3 des Rezepts).

Step 3.

Wird die Konsistenz mousseartig, muss die Butter sofort hinein! (Punkt 4 des Rezepts.)

Step 4.

Die Mischung kommt aufs Backblech (Punkt 6 des Rezepts).

Step 5.

Masse flachdrücken und in gleichgrosse Quadrate schneiden (Punkt 8 des Rezepts).

Step 6.

6. Fertig sind die Täfel!

Zutaten für etwa 40 Stück

- 2,5 dl Halbrahm
- 225 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker

- 20 g Butter

Zubereitung

1. Rahm, Zucker und Vanillezucker in einem Topf unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Achtung: Das Volumen vergrössert sich dabei um ein Vielfaches!
2. Die Rahm-Zucker-Masse sollte bereits beim Aufkochen ein wenig karamellisieren, was man daran erkennt, dass sich die Masse leicht verfärbt.
3. Anschliessend die Hitze reduzieren und die blubbernde Mischung unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. An dieser Stelle passiert länger gar nichts – nicht entmutigen lassen, das ist normal.
4. Am Ende aber aufgepasst: Nach 20–30 Minuten dickt die Masse plötzlich völlig ein und die Konsistenz wird mousseartig. Jetzt schnell von Schwingbesen zu Holzgabel wechseln, gleichzeitig den Topf vom Herd ziehen und sofort die Butter unterrühren.
5. Alles nochmals gut durchmischen, die Konsistenz sollte jetzt kaugummiartig sein.
6. Masse danach auf der mit Backpapier ausgelegten Rückseite eines Backblechs circa 1,5 cm dick ausstreichen.
7. Ein zweites Backpapier drüberlegen und mit einem weiteren Backblech flachdrücken.
8. Masse kurz antrocknen lassen, anschliessend mit einem möglichst langen Messer in gleich grosse Stücke schneiden.

Zubereitungsdauer: 30–45 Minuten

Bemerkungen/Tipps

- Der Clou bei diesem Rezept ist, die richtige Hitze zu finden. Bei zu wenig Hitze werden die Bonbons zu hell und schmecken nicht intensiv genug, bei zu viel Hitze verkocht die Masse. Wenn die Zärtlis beim ersten Mal nicht gelingen sollten, nicht verzagen; beim zweiten Mal klappt bestimmt!

- Wenn man die Rückseite des Backblechs mit etwas Wasser befeuchtet, klebt das Backpapier nicht an.

Wir verwenden Cookies und ähnliche Technologien, um das Nutzererlebnis auf unseren Webseiten zu verbessern. Durch die weitere Nutzung dieser Webseite stimmen Sie unserer Verwendung von Cookies und ähnlichen Technologien zu. [Mehr erfahren](#)

- Ist die Masse schon vollständig eingedickt, das Messer vor dem Schneiden kurz anfeuchten; das verhindert das Verkleben der Stücke.

Hinweis schliessen