

Andrea's «Nidletäfel»

Wenn Andrea auf den internationalen Tourismussmessen neue Beziehungen knüpft, hat sie immer eine selbstgemachte Überraschung dabei, die «Nidletäfel», Berndeutsch für Caramel-Bonbon. Hier verraten wir Andrea's Rezept, das sie schon seit ihrer Kindheit hat (ergibt ca. 700 gr).

5 dl Vollrahm
600 gr Zucker
2 dl Milch

- ❖ Alle Zutaten in einer Pfanne bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- ❖ Dann die Hitze erhöhen und ständig rühren, bis die Flüssigkeit zu schäumen beginnt. Schnell die Hitze reduzieren, nur noch leicht köcheln lassen und regelmässig rühren, bis die Masse eindickt und langsam einen beige-hellbraunen Ton annimmt. Vorsicht: Bei zu grosser Hitze kann die Masse anbrennen, also besser langsam kochen.
- ❖ Wenn sich kleine Blasen bilden, kann die Hitze nochmals etwas reduziert werden. Wie bei Konfitüre die Konsistenzprobe machen (ein paar Tropfen auf einen kühlen Teller geben, auskühlen lassen und probieren). Der Caramel sollte wie Butter auf der Zunge vergehen.
- ❖ Wenn die Masse dick genug ist, 4 Kaffeelöffel kaltes Wasser dazugeben, kurz umrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech giessen, ausglätten und auskühlen lassen. Solange die Masse noch warm ist, mit einem Messer Würfel schneiden und dann ganz auskühlen lassen.
- ❖ Die ausgekühlten «Nidletäfel» in einer Dose aufbewahren oder – noch besser – sofort geniessen.

Übung macht den Meister. Viel Spass und gutes Gelingen!

Herzliche Grüsse

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

