

Rahmtäfelì

Andreas

January 9, 2026

Gesamtzeit: 30min

250 g	Kondensmilch (gezuckert)
200 g	Zucker
100 g	Butter
2 EL	Wasser

1. Backblech mit Backpapier belegen
2. Kondensmilch, Zucker und Butter vermischen
3. Unter ständigem Rühren kochen. Muss blubbern, aber nicht ankochen (Kochherd-Stufen 4-6)
4. Die Masse wird immer dunkler, am Anfang passiert lange nichts, danach geht es auf einmal schnell
5. Wenn die Masse Waben bildet und sich beim Rühren von der Pfanne löst, von der Herdplatte nehmen
6. Wasser dazugießen, dies entwickelt viel Dampf
7. Gut rühren, bis Wasser verdampft ist
8. Auf Backpapier ca. 1cm dick auftragen
9. Nach dem Abkühlen (dauert Stunden) in kleine Würfel schneiden