



Rezept: Rahmdääfeli

#Klassenaufgabe #Rezept



Einführung

Bestimmt kennt auch ihr diese weichen Zuckerstückchen, die so fein nach Caramel schmecken und beim Essen sofort im Mund zerschmelzen. Genau, Rahmdääfeli heissen sie. Lasst uns selbst welche machen!

Aufgabe

Wir machen gemeinsam Rahmdääfeli.
Auf der Website findest du ein Rezept.

Geräte und Materialien

- Küche und Küchengeräte
- Zutaten (siehe Rezept)

Extraaufgaben

- Eine Rahmdääfeliproduktion besuchen

Verknüpfte Aufgaben

- 1.7 Die Geschichte der Spezialitäten
- 6.6 Mässfescht in der Schule!
- 7.2 Probiert einmal!
- 7.7 Die Herbstmesse im Interview

*Rahmdääfeli schmelzen
rasch im Mund.*



Rezept: Rahmdäefeli, 450 g

Zutaten

100 g	Zucker
2,5 dl	Milch
2,5 dl	Vollrahm
½	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
	Butter für das Blech

Zubereitung

Schritt 1

100 g Zucker in einer Chromstahlpfanne aufschäumen (darf nicht braun werden). Milch, Rahm und Vanillemark begeben, ca. 30 Minuten unter ständigem Rühren zu einer dicklichen, cremigen Caramelmasse einkochen.

Schritt 2

Auf das bebutterte Blech giessen und leicht auskühlen lassen. Bevor die Masse hart ist, mit einem Messer in Würfel schneiden.

Rezept von swissmilk.ch.

