



# 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

- 1.6 Die Geschichte der Spezialitäten
- 5.3 Mehr Leute, mehr Zutaten
- 9.5 Mässfescht in der Schule!
- 10.6 Die Herbstmesse im Interview

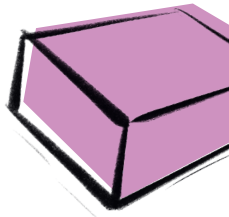
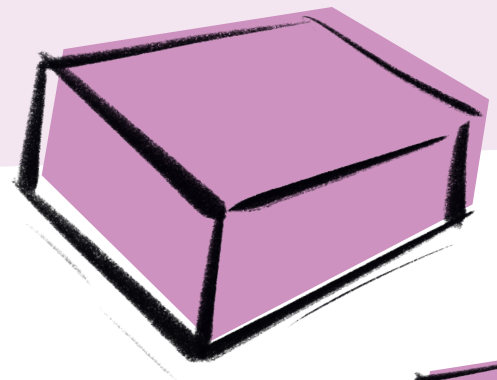
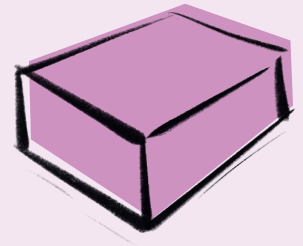
*Rahmdääfeli schmelzen  
rasch im Mund.*



## 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.*