

Appenzeller Nidelzältli

(Lieblingsrezept von Betty Bossi-Backexpertin Bettina Bernhardsgrütter)

Zutaten:

- 2.5 dl Vollrahm
- 200 g Zucker
- 50 g Traubenzucker (gibt es im Reformhaus)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine weite Chromnickelpfanne geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer langsam einkochen, bis die Masse haselnussbraun und zähflüssig ist. Sieht man beim Rühren ab und zu den Pfannenboden, hat die Masse die perfekte Konsistenz.

Die Masse dann auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech leeren. Abkühlen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr klebt. Die Masse mit einem grossen Messer in kleine Quadrate schneiden.

Wenn die Masse beim Schneiden am Messer klebt, ist sie entweder zu wenig eingekocht oder noch zu feucht. Es empfiehlt sich dann, die Masse nochmals einige Minuten abkühlen zu lassen und erst dann erst in Stücke zu schneiden.

Die Nidelzältli halten sich in einer Dose oder in einem Glas ca. 2 – 3 Wochen.

Tipps:

- Nie die doppelte Menge Nidelzältli auf einmal zubereiten. Verwendet man die doppelte Menge Rahm, dauert es so lange, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dass der Zucker während des Verdampfungs-Prozesses abstirbt.
- Bei kühlen Temperaturen gelingen die Nidelzältli besser als im Sommer. Ist es sehr warm, kommt es vor, dass die Nidelzältli zusammenkleben.