

Caramel-Zältli



Zubereitung

2½ dl Milch
40 g Butter
250 g Zucker
½ Päckli Vanillezucker

- Alle Zutaten in eine weite Pfanne geben
- Ca. 25-30 Minuten unter Rühren kochen lassen bis die Masse hellbraun und dicklich wird
- Masse auf ein mit Blehreinpapier belegtes Blech streichen
- Masse halb erstarren lassen
- Masse in 2cm grosse Zältli schneiden
- Auskühlen lassen und auseinanderbrechen