

Rahmtäfli für Eis



Leckere Rahmtäfli für Eis zum einschichten, aber auch so zum Naschen, echt lecker.

Zutaten für ca. 420g:

200g Obers 10g Vanillezucker 200g Zucker 15g Butter Brandy Vanilleschote (oder Vanillepaste selbstgemacht)

Zubereitung:

Obers, Vanillezucker und Zucker, 30 Min. bei 125° kochen. (Flexi)-- Stufe 2-- Dann 15 Min Stufe 1-- Ohne Spritzschutz!-- Temperatur abstellen und Butter in Stücken zugeben. Weiter rühren bis Butter flüssig ist....Brandy und Vanille ebenfalls! Gut verrühren.-- Kann man auch am Herd, in einem Topf machen!-- Auf Backpapier ca. 4mm aufstreichen, abkühlen lassen, schneiden.-- Dann im Kühlschrank aufbewahren.