

Rahmdäfelì

■ Können Sie mir das Original-Rezept für Rahmdäfelì (Nidelzältli) geben?

Delia Müller, Schachen

2,5 dl Doppelrahm, 250 g Zucker, 30 g Honig, ausgekratztes Mark von 1 Vanillestengel

Alle Zutaten in eine weite Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Hitze reduzieren und die Masse 30 bis 40 Minuten weiter köcheln lassen, bis sie hellbraun und dicklich wird. Dabei regelmässig rühren. Zur Probe können Sie einige Tropfen der Masse auf einen kalten Löffel geben. Wenn sie rasch erstarrt, ist die Masse genug eingekocht. Eine viereckige, flache Form mit Backpapier auslegen, die Rahmmasse hineingiessen und gut abkühlen lassen. Nach dem Erkalten in Quadrate schneiden. Dazu das Messer in heisses Wasser tauchen. Tips: Wenn Sie der Masse kurz vor Ende der Kochzeit 1 bis 2 EL kaltes Wasser zufügen, werden die Rahmdäfelì besonders mürbe. Einen feinen Schoggigeschmack und eine etwas dunklere Farbe erhalten Sie, wenn Sie im Wasser vorher einen Teelöffel Schokoladepulver auflösen.

Gabriela Stammbach