

# Caramelköpfli

von Stephanie Lüscher

Mengen für 30 Personen

Quelle: Tip Topf

900 g Zucker	Zutaten für Caramellzucker
3.0 dl Wasser	In einer Pfanne karamellisieren. Sofort mit heissem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken. Sirupartig einköcheln. Caramel in die Förmchen verteilen.
3.0 Liter Milch	Zutaten für die Flüssigkeit  Milch, Zucker, Vanillezucker, in Pfanne geben Eier gut verklopfen, in Milch dazurühren, absieben in die Förmchen füllen. In Dampfgarer logieren bei 100° Grad 10min. 5 min. Nachgaren.
30 Stück Eier	
600 g Zucker	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	von Marga, da braucht es kein Vanillestengen
9.0 dl Vollrahm	Zutat für die Garnitur Steif schlagen ausgarnieren