



Caramelköpfli zum Anrühren

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

100 g Caramelköpflpulver 2 Beutel geben rund 10 Portionen.

1.0 Liter Milch Caramelsauce in Förmchen/Tassen verteilen. Caramelpulver in kalte Milch einrühren. Aufkochen, 1-2 Min unter Rühren weiterkochen. Caramelmilch in die Förmchen abfüllen. Mind. 4 Stunden kühl stellen.

2 dl Schlagrahm (Dose)