Caramelköpfli zum Anrühren

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 70 Personen

700 g Caramelköpflipulver	2 Beutel geben rund 10 Portionen.
7.0 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.
1.4 Liter Schlagrahm (Dose)	