



Caramelköppli zum Anrühren

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 82 Personen

820 g Caramelköpfpulver 2 Beutel geben rund 10 Portionen.

8.2 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.

1.64 Liter Schlagrahm (Dose)