

# Nidletäfelì weich

## Zutaten:

- 2.5 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 300 Gramm Zucker
  
- am Schluss: 1-2 EL Wasser



## Zubereitung:

Rahm, Milch und Zucker in eine, nicht zu kleine Pfanne geben und alles unter Rühren aufkochen. Nun während **ca. 25 leicht köcheln lassen und das unter dauerndem rühren.** (Sonst verbrennt der Zucker). Die Masse verfärbt sich hellbraun und mit der Zeit bilden sich Blasen die beim Aufsteigen getrocknet aussehen. Jetzt 1-2 Esslöffel Wasser einrühren und die Masse auf ein gefettetes Blech zu kippen und sofort flach zu streichen. Was am besten mit einem kalt abgespülten, nassen Spachtel geht. Die Nidletäfelì halbhart werden lassen und danach mit einem **Pizzarollmesser** in mundgerechte Portionen schneiden.

