

# Interrupt: Caramelzältli



2b Caramelzältli  
Anleitung LP

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Ziel:</b>           | Um die Lektion aufzulockern, stellt die Lehrperson mit den SuS Caramelzältli her. |
| <b>Arbeitsauftrag:</b> | Die Lehrperson stellt mit den SuS Caramelzältli her.                              |
| <b>Material:</b>       | Rezept<br>Zucker<br>Rahm<br>Milch<br>Kochutensilien                               |
| <b>Arbeitsform:</b>    | Plenum  |
| <b>Zeit:</b>           | 15 Minuten  |

## Zusätzliche Informationen

- ⇒ Anstelle von Caramelzältli können auch gebrannte Mandeln hergestellt werden. Das Rezept dazu kann unter [www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200311\\_41\\_A/gebrannte-mandeln.html](http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200311_41_A/gebrannte-mandeln.html) heruntergeladen werden.



## Rezept für eine Portion Caramelzältli:

500 g Zucker

1 dl Milch

5 dl Rahm

1 TL Vanilleextrakt

Die Zutaten in eine Pfanne geben.

Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Masse goldbraun ist (ca. 30 bis 40 Minuten).

Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen (ca. 1,5 cm dick).

Auskühlen lassen, dann in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.