



06 – Caramelzältli

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson stellt mit den SuS Caramelzältli her.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Um die Lektion aufzulockern, stellt die Lehrperson mit den SuS Caramelzältli her.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Rezept• Zucker• Rahm• Milch• Kochutensilien
Sozialform	Plenum
Zeit	60'

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 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.