

Basler Rahmdäfel

ZUTRTEEN:

520 Zucker
100g Butter
2 St. Vanillemark
400 g Kondensmilch Gezuckert

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und das ganze 30 Sek Stufe 5 schaumig Rühren
Danach 25 Min 100° Stufe 5 erhitzen
Nochmals 10-15 Min Varoma au Stufe 3 erhitzen
Kontrolle
Die Masse muss Feucht und noch ein wenig klebrig sein.

Danach auf ein Backpapier legen und in der gewünschten Dicke auswählen.
Wenn die Masse kalt ist kann sie geschnitten werden

