

# Basler Rahmtäfelli

## ZUTRTEN:

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 auswahlen.  
Wenn die Masse kalt ist kann sie geschnitten werden



Rezept von Thomas Frey  
Blog [www.zaubermixtopf.ch](http://www.zaubermixtopf.ch)