

NIDELZÄTLI / FUDGE

Ganz einfach gemacht im Thermomix.. ein schönes Mitbringsel.

Zutaten:

500g Zucker

1 TL Vanillezucker

320 g Kondensmilch, gezuckert

150g Butter, in Stücken

30 g Rahm

Zubereitung:

1. Zucker in den Mixtopf geben, **1 Minute / Stufe 10** mahlen.
2. Alle anderen Zutaten zugeben und **30 min/90°C/Stufe 2/ ohne kleines Deckelchen kochen.**
3. **Danach weitere 30 min/Varoma/Stufe 2 / ohne kleines Deckelchen kochen.** (Eventuell Garkörbchen auf den Deckel stellen, damit es nicht herausspritzt)
4. Schlussendlich **4 min/Varoma/Stufe 4 mixen (hier eventuell den Deckel drauf tun, damit nichts spritzt)**
5. In eine mit Backtrennfolie ausgelegte Form geben (ca. 30 x 20 cm.)

Wichtig: Sehr lange auskühlen lassen, bevor man die Nidelzältli in Stücke schneidet.

Tipp: Wer die Nidelzältli dunkler möchte, verwendet einen Teil Rohrzucker oder gibt noch ca. 20 g Caramelsirup dazu.