

Baselbieter Rahmdäfelì.



Rezept für ca. 50 Sück (2 x 2 cm).

Zutaten: 2,5 dl Vollrahm, 250 g Zucker, 2 EL Honig,
1/2 Päckchen Vanillezucker,
etwas Butter, Alufolie

Rahm mit Zucker, Honig und Vanillezucker verrühren. Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dicke, zähe und goldbraune Masse entsteht. Mit der Alufolie eine flache, vier-eckige Form bilden und mit Butter bestreichen. Die heisse Masse in die Form giessen, glatt streichen und ein paar Stunden auskühlen lassen. Nach vollständigem Auskühlen die Form sorgfältig stürzen und die Masse vorsichtig von der Folie lösen. In kleine Däfelì schneiden.