

Nidletäfelì

Hallo Feinschmecker!

Nidletäfelì, wer kennt sie nicht, sie haben viele Namen je nach Region werden sie auch Rahmtäfelì, Zältli, Sahnebonbons oder Caramels genannt. Sie werden aus 3 Zutaten hergestellt Zucker, Butter und Vollrahm, wobei hier der einte oder andere wahrscheinlich nicht einverstanden ist ;0) Bei einigen Rezepten werden die Täfelì mit Doppelrahm, Kondensmilch, Halbrahm oder sogar Milch hergestellt.

Früher zum Beispiel hat man Milch benutzt, da der Rahm einfach zu teuer war... je nach Zutat werden die Täfelì weicher oder härter, ich Persönlich mag sie mit Vollrahm, so oder so diese kleinen Caramels sind einfach ein Traum und schmecken allen :0)

Heute stelle ich dir zwei verschiedene Versionen von den Nidletäfelì vor, eine mit der Tonkabohne (ein Gewürz, das einen guten Vanillegeschmack verleiht) und mit Safran.

Das Herstellungsverfahren ist das gleiche, nur das Gewürz ändert sich. Du kannst diese Täfelìs übrigens auch ganz ohne Gewürz herstellen, wenn du das lieber magst.



Für 50-60 Stück (2x2x1cm) benötigt man:

Grundrezept

- 250g Vollrahm
- 250g Zucker
- 25g Butter
- 1 Prise Salz

Beilagen

- **Safran**
- Tonkabohne

Du kannst sie auch mit Vanille, Zimt und vielen anderen Gewürzen aromatisieren. Lasse deiner Fantasie freien Lauf. :o)

Tonka Nidletäfelì

250g Vollrahm, 250g Zucker und eine **Prise Salz** in einen grossen Topf geben. Ich habe hier einen Topf mit einem **Durchmesser von 22 cm** genommen.

Mit einer Zesten Reibe, eine halbe Tonkabohne in die Masse raffeln.

Je nach Gusto kannst du auch eine ganze Bohne hinein reiben, bedenke aber, dass durch das Kochen der Masse sich das Aroma intensiviert.



Unter Ständigem Rühren, bei grosser Hitze die Masse aufkochen. Wenn die Masse das erste Mal Bloddet und das Volumen sich vergrössert, die Hitze zurückstellen.

Die Hitze nur so viel runterschalten, dass die Masse noch kocht.

Es ist wichtig die Masse ständig mit einer Kelle zu rühren.

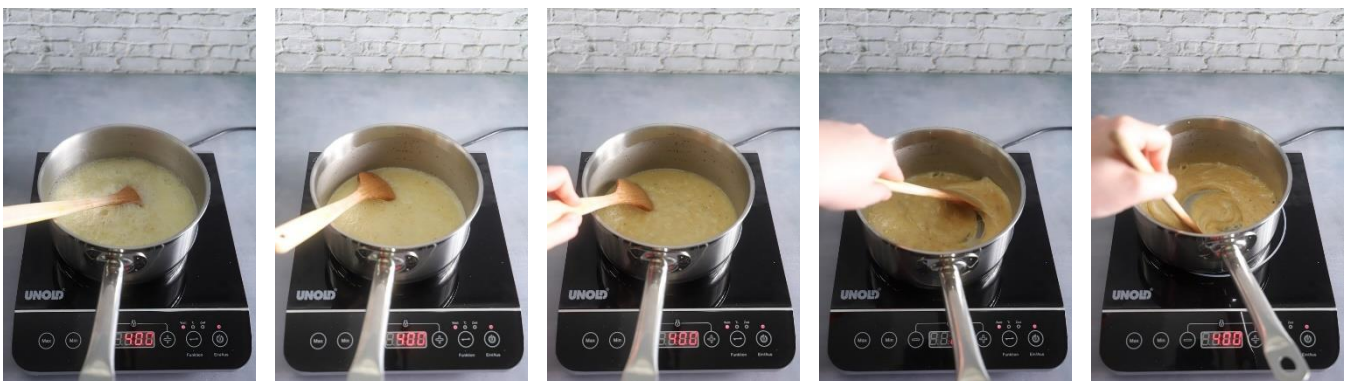
Das Wichtigste bei der Herstellung von Nidletäfelì ist die Temperatur und Geduld, denn das Kochen der Caramels braucht Zeit.

Bei dieser Menge hat das Kochen der Täfelì ca. **30-45 Minuten** gedauert. Die Herstellung von Nidletäfelì und dessen Karamellisieren ist ein langsamer Prozess.

Stelle die Hitze nie höher als die untere Mitte ein. Bei zu hoher Hitze verdampft mehr Flüssigkeit und die Masse wird zu Sandig und Bröckelig und man kann natürlich die Masse so auch verbrennen.

Bei zu niedriger Hitze sind die Caramels zu hell und schmecken nicht wirklich nach Caramel.

Rühre die Masse so lange, bis sie eindickt, Farbe annimmt und sich etwas von der Pfanne löst.



Achtung! Lange passiert nichts Grossartiges mit dem Caramel, aber ab ca. **30 Minuten** (je nach Grösse deines Topfes) verwandelt sich die Konsistenz diese wird Mousse artig.

Füge **25g Butter** hinzu, und vermische alles (immer noch auf kleiner Hitze) gut miteinander.

Es kann sein, dass die Masse zum Schluss bröckelig wird, füge in diesem Fall **1-2 EL lauwarmes Wasser** in die Masse damit sie wieder homogen wird.

Nach dem Mischen wird die Konsistenz zäh, kaugummiartig so sollte das Caramel sein. Gebe es auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech.

Vorsicht! Das Caramel ist heiss, verbrenne dich nicht.



Damit meine Nidletäfelis alle die gleiche Dicke haben, benutze ich die Ausrollhilfen. Ich verwende alle Stäbe vom Set damit ich eine Höhe von **1cm** erreiche.

Lege ein weiteres Blatt Backpapier auf das Caramel und rolle es mit einem kleinen Ausrollstab aus.

Lasse das Caramel **5-10 Minuten** auskühlen.

Um meine Täfelis zu schneiden habe ich diesen Teigschneider verwendet, er ist super, um schön gleichmässige streifen zu schneiden Stelle dann den Teigschneider auf **2cm** ein und rolle ihn einmal der Länge und einmal der Breite über das Caramel.

Der Teigschneider ist scharf und schneidet das Produkt gut durch, ich schneide gehe aber zur Sicherheit gerne mit einem Scharfen Messer nach, damit es einen Sauberen schnitt gibt.

Sollte die Masse beim Schneiden bröckeln (liegt wahrscheinlich daran, dass die Masse zu kalt ist), kannst du das Messer kurz mit Wasser befeuchten.

Wenn du das Karamell geschnitten hast, lass es bei Raumtemperatur **2-3 Stunden** lang vollständig abkühlen, bevor du es in kleine Gläser oder Beutel abfüllst. :o)



Nidletäfel Safran

Das Herstellungsverfahren ist genau das gleiche wie bei den Tonka-Täfel

250g Vollrahm, 250g Zucker, Prise Salz und eine **Prise Safran** in einen grossen Topf geben.

Unter Ständigem Rühren, bei grosser Hitze die Masse aufkochen. Durch den Safran werden die Täfel gelb und nicht braun ;0) Das ist normal.

Wenn die Masse das erste Mal Blodder und das Volumen sich vergrössert, stelle die Hitze zurück.

Die Hitze nur so viel runterschalten, dass die Masse noch kocht. **Es ist wichtig die Masse ständig mit einer Kelle zu rühren.**

Rühre die Masse so lange, bis sie eindickt, Farbe annimmt und sich etwas von der Pfanne löst.

Achtung! Lange passiert nichts Grossartiges mit dem Caramel, aber ab ca. **30 Minuten** (je nach Grösse deines Topfes) verwandelt sich die Konsistenz diese wird Mousse artig. Füge **25g Butter** hinzu, und vermische alles gut miteinander. Es kann sein, dass die Masse zum Schluss bröckelig wird, füge in diesem Fall **1-2 EL lauwarmen Wasser** in die Masse damit sie wieder homogen wird.



Nach dem Mischen wird die Konsistenz zäh, kaugummiartig so sollte das Caramel sein. Gebe es auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech.

Damit meine Nidletäfelis alle die gleiche Höhe haben, benutze ich die Ausrollhilfen. Ich benütze alle vom Set damit ich eine Höhe von **1cm** erreiche.

Lege ein weiteres Blatt Backpapier auf das Caramel und rolle es mit einem kleinen Ausrollstab aus.

Lasse das Caramel **5-10 Minuten** auskühlen.

Lasse es nicht länger abkühlen! Sonst wird es beim Schneiden zu bröckelig.

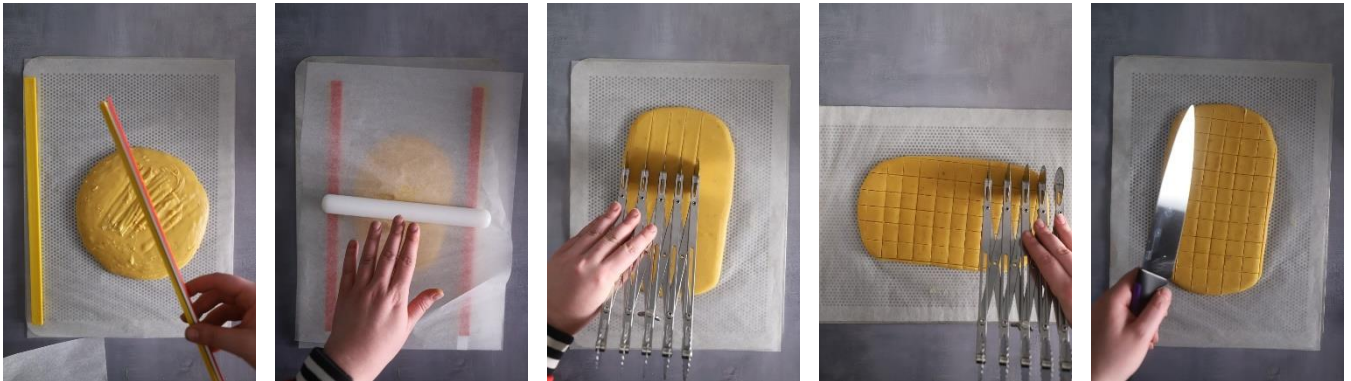
Um meine Täfel zu schneiden habe ich diesen Teigschneider verwendet, er ist super, um schön gleichmässige streifen zu schneiden

Stelle dann den Teigschneider auf **2cm** ein und rolle ihn einmal der Länge und einmal der Breite über das Caramel.

Der Teigschneider ist scharf und schneidet das Produkt gut durch, ich schneide gehe aber zur Sicherheit gerne mit einem Scharfen Messer nach, damit es einen Sauberen schnitt gibt.

Sollte die Masse beim Schneiden bröckeln (liegt wahrscheinlich daran, dass die Masse zu kalt ist), kannst du das Messer kurz mit Wasser befeuchten.

Wenn du das Karamell geschnitten hast, lass es bei Raumtemperatur **2-3 Stunden** lang vollständig abkühlen, bevor du es in kleine Gläser oder Beutel abfüllst. :o)



Die Nidletäfel sind gut verschlossen, kühl und trocken gelagert (nicht Kühlschrank) bis zu **3 Monaten** haltbar, aber ich denke so lange werden sie nicht existieren ;0)

Ich hoffe dir haben die etwas andere Art der Nidletäfel gefallen und wünsche dir noch einen schönen Sonntag

Jenny

PS: Alle verwendeten Materialien findest du am Ende des Rezeptes.

