



"Nidletäfelì"

½ l Milch
½ l Rahm
750 gr Zucker
1 Prise Salz
150 gr Mandelsplitter

Milch, Rahm, Zucker und Salz ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Dies in einer großen Pfanne, da besonders am Anfang die Masse gerne aufsteigt und "überschwappt". Von Zeit zu Zeit rühren. Gegen den Schluss hin wird die anfangs weiße Zuckermasse leicht karamellfarben und immer dicker. Wenn man beim Rühren den Boden sieht und sich die Masse vom Rand löst, die Mandelsplitter beugeben und gut vermischen.

Die Karamellmasse nun auf ein befettetes Kuchenblech oder eine eingefettete starke Alufolie gießen und glatt streichen. Sobald das Karamell erkaltet ist, in kleine, mundgerechte Vierecke schneiden. - In gut verschließbarer Dose aufbewahren.

P.S.

- Als Abwechslung Karamellmasse mit grob gehackten Haselnüssen oder Pinienkernen vermischen oder zur Masse 1-2 Essl. Schokoladepulver oder Schokospäne geben.
- Selbstgemachte "Nidlezältli"
- einzeln in Folie eingewickelt und in einem hübschen "Tuechli", oder einer speziellen Dose (Bonbonniere), oder für die Pflanzenfreunde in einem Übertopf verpackt
- machen vielleicht als Mitbringsel Freude.
- Ein paar Zusammengewickelte Nidletäfelì oder in einem Körbchen etc. angeordnete Täfelì als Tischdekoration resp. Tischkärtchen verwendet, ergeben hernach für den Gast ein süßes "Bhaltis".