

# Birnendicksaft Täfeli

(Rahmtäfeli)

Zutaten für ca. 100 Täfeli:

- 2-3 EL Amstutz Birnendicksaft
- 5dl Bio Voll Rahm
- 400g Zucker
- 30g Butter
- Zuckerperlen zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Rahm und Zucker in eine weite Pfanne geben und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
2. Hitze herunterschalten, so dass die Masse immer noch leicht Blasen wirft. Unter ständigem Rühren ca. 30 – 40 Minuten einkochen, bis die Masse dicklich wird.
3. Sobald sich die Masse von der Pfanne löst 2-3 EL Birnendicksaft und die Butter unterziehen.
4. Backform mit einem Papier auslegen und die Masse darauf ausstreichen und mit einer zweiten Backform andrücken. Über Nacht trocknen lassen, in kleine Würfel schneiden, mit Zuckerperlen verzieren und in Gläser verpacken.

Rezept: Jeannette kocht