

Holunder-Rahmdäfel

5 grosse Holunderblütendolden bei Sonnenschein pflücken & gut ausschütteln
250 ml Rahm oder Halbrahm
100 ml Milch
300 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1-2 Esslöffel Wasser

Kleines Backblech oder Gratinform ca. 18 x 17 cm

Rahm und Milch in ein hohes Gefäss geben und Holunderblütendolden darin 24 Stunden ziehen lassen.

Die Blüten absieben, Zucker und Vanillezucker zur Holundermilch geben. Unter ständigem Rühren die Masse einkochen lassen, bis sie hellbraun und dicker wird. Das dauert etwa 30-50 Minuten.

Zum Schluss das Wasser dazugeben und glattrühren. Die Karamellmasse auf dem Backblech oder in der Form ca. 1 cm dick ausstreichen und warten, bis sie fester werden. Die halb feste Masse in Quadrate schneiden und ganz erkalten lassen. In Säckchen oder Dose abfüllen.

