



Caramelköpfl

Gericht und Einstellungen	Zutaten	Zubereitung	Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> - Garbehälter einschieben - Taste „Dämpfen“ drücken - Grad 90° einstellen - Dauer 30 min. einstellen 	<p>1 Caramelsauce fertig</p> <p>5 dl Vollmilch 6 EL Zucker 1 Vanillestengel 4 Eier</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kleine Formen oder Gugelhopfform in Garbehälter gelocht stellen - nach belieben einfüllen - leicht erwärmen - begeben, umrühren - aufschneiden, ausstreichen - verrühren, begeben, alles mischen, sieben und in die Formen einfüllen - dämpfen 	<ul style="list-style-type: none"> - nur Vollmilch verwenden - 90° unbedingt einhalten - auskühlen lassen - leicht schütteln, dann in Dessertschale oder Teller stürzen - mit Rahm und Bretzeli servieren