

## **Nidelzeltli**

für ca. 500 Gramm Nidelzeltli

### Zutaten

5 dl Vollrahm

1 dl Milch

500 g Zucker

### Zubereitung

Rahm, Milch und Zucker zusammen kochen bis der Zucker karamellisiert, das geschieht bei ca. 117° Celsius. Die Masse ist dann schön hellbraun und relativ dick.

Mit zwei Esslöffel Wasser ablöschen, nochmals durchkochen und auf ein Blech mit Backpapier ausgiessen.

Ein weiteres Backpapier auf die Masse legen und mit Hilfe eines Wallholzes gleichmässig rollen.

Auskühlen lassen und nach dem auskühlen in gleichmässige Stücke schneiden.

Die Zeltli in gut verschlossener Dose aufbewahren, was kein Sinn macht, denn sie sind mega schnell weggegessen!

Ein wunderbares Geschenk und Mitbringsel.

## Die Geschichte zu den Nidelzeltli

'Nidelzeltli' – was hat das mit Jeep zu tun?

Jeep zu fahren hat in unserer Familie Tradition. Und zwar die richtigen Jeep's! Nicht die langweiligen SUVs die im Volksmund 'Jeep' genannt werden!

Die ganze Geschichte fing schon in den 1950iger Jahren an, also lange vor meiner Geburt. Im Lebenslauf zur Abdankung meines Vater stand zu lesen: 'Im Jeep ausgerüstet mit vier Schneeketten, brachten sie das Kind von der Zelt in Oberegg AI nach Wald AR, und von da ins Kinderspital nach St. Gallen!' Es ging dabei um einen meiner älteren Brüder, der dringend medizinische Hilfe brauchte. Nun, mit einem 'Jeep Willys MB' Jahrgang 1944, konnte dieser Transport im dichten Schneetreiben durch mannshohe Verwehungen durchgeführt werden. Später war es ein Hobby meines Vaters, mit diesen Fahrzeugen einen kleinen Handel zu betreiben. Noch lange bis in die 1970er Jahre, war der Jeep das einzige gescheite Fahrzeug, das geländetauglich auf Alpen, Wäldern, bei Feuerwehren und im Zivilschutz seinen Dienst tat. Meist stammten die Fahrzeuge aus alten Armeebeständen.

Jedes Jahr - am letzten Mittwoch im April - fuhren wir mit unserem Vater nach Thun zur Armee Motorfahrzeugversteigerung. Das war jeweils lustig und spannend. Immer kauften wir ein altes Fahrzeug, auch mal einen 'Dodge WC Command Car', ein 'Motorrad Condor A350' oder irgendeine Gamelle. Für was auch immer?

Klar hatte mein älterer Bruder seinen eigenen Jeep. Einen zivilen Jeep 'Willys CJ2A', Jahrgang 1948, goldgelb! Er brauste damit über Stock und Stein oder auch mal durch den Fluss 'Necker' in St. Peterzell. Nicht zur jedermann's Freude.

1980 genoss ich dann etliche Lernfahrstunden mit einem 'Jeep Willys CJ-3B', Jahrgang 1954. Dreigangschaltung, erster und zweiter Gang nicht synchronisiert. Keine Servolenkung. Um zu kuppeln stand ich fast vom Sitz auf. Und meine langen Beine waren irgendwie verschränkt unter dem Lenkrad.

Später wurde der Jeep in unserer Familie durch den 'Steyr-Puch Haflinger' oder 'Steyr Puch 230' abgelöst. Mindestens ein solches Fahrzeug stand immer irgendwo in der Garage. Mein jüngerer Bruder rief eines Tages an: 'Der rechte Seitenspiegel des Haflingers ist kaputt!' 'Ja, nur der Spiegel, hat es dem Auto nichts gemacht?' 'Ouuu..., das weiss ich jetzt nicht, der Haflinger liegt noch drauf!' Diese Steyr-Puch Haflinger waren speziell zu fahren. Schmalere Radstand. Kurz untersetzt. Ein bisschen zu weit rechts und schon rutschte man in den Schnee.

Auch kam es vor, dass der rüstige Grossvater die Zwillinge im Haflinger von der Schule abholte. Es waren ca. 750 Meter... Das machen Grossväter halt einfach! Dann sagte Jessica oder Sarah zu weilen: 'Grosspapi, göm mer uf dä Bendel go Nidelzelti poschtä?' Auf dem Bendel hatte es nämlich an einem Bauernhof einen Verkaufsstand mit Nidelzeltli. Man konnte ein 'Säckli' nehmen, Geld in die Kasse schmeissen und geniessen.

Natürlich machten die Drei sofort ein 'Fährli' im Haflinger über Hemberg, Scherb und Bendel, um die feinen 'Nidelzeltli' zu holen. Welch ein Abenteuer!

Heute geht es entscheidend einfacher. Im Rias kaufen oder selber zubereiten.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Nachkochen.