

Rezept für Dulce de Leche:

250 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
200 ml	Kondensmilch, (10%)
250 ml	Milch
50 g	Butter

Das Karamell am besten in einer beschichteten Pfanne oder einem Topf zubereiten, so kann nichts anbrennen.

Butter in der Pfanne/im Topf schmelzen lassen. Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz (soviel, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt) hinzu geben und durch Rühren auflösen.

Milch und Kondensmilch hinzu geben und wieder gut verrühren.

Herd runterstellen (auf mittlere Stufe, am besten aber kleinste Stufe) und gute 45-60 Minuten köcheln lassen, bitte mind. alle 5 Minuten umrühren, damit nichts anbrennen kann.

Die Zeitangabe ist relativ variabel, es kommt auf den Herd an und ob man Topf oder Pfanne nimmt (um so größer die Oberfläche ist, desto schneller kann das Wasser ausdampfen 😊) Man sollte ab der 40. Minute immer etwas vom Karamell nehmen, auf ein kleines Tellerchen geben, damit es schnell kühlt und testen, ob es schon zäh genug ist.

Wird es fest, ist es genau richtig und das Dulce de Leche kann in Gläser abgefüllt werden (bitte Vorsicht! ist super heiß)

Die Gläser am besten im Kühlschrank aufbewahren, so erreicht es den perfekten Härtegrad und bleibt länger "frisch".

Nun kann man es aufs Brot streichen, für Torten oder Kuchen verwenden etc. ...