



## Dulce de Leche - Milchkaramell

★★★★★

*Frühstück*

**Vorbereitungszeit:** 0 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

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

### NÄHRWERT

Calories: 1766 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

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 Prise Salz hinzu geben und kurz mit anschmelzen lassen.

Milch und Kondensmilch hinzu geben und gut umrühren, bis sich alles gut aufgelöst hat. 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. Man sollte ab der 40. Minute immer etwas vom Karamell nehmen und die Konsistenz testen, d.h. auf einen Teller etwas des Karamells träufeln lassen. 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. ...

Reicht für ca. 1 Glas a 400ml!