

A süße Versuchung am Morgen:

- Auch für Kuchen und Torten

1	l	Milch
260	g	Kristallzucker
1	MS	Natron
1	TL	Vanilleextrakt

Weiters:

2 Marmeln ☺ . . .

Herstellung:

1. Milch in den Topf mit den Marmeln (sie sollen verhindern, dass die Milch am Topfboden anbrennt) gießen und erhitzen.
2. Kurz bevor der Siedepunkt erreicht ist, Natron, Vanilleextrakt und Zucker hinzugeben.
3. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze einkochen lassen.
4. Nach ca. 1 Stunde ist eine karamellfarbene Creme entstanden.
5. Einen Tropfen davon auf einem Teller abkühlen lassen, dann den Teller kippen. Wenn die Masse nicht verrinnt, hat sie die richtige Konsistenz.
6. Marmeln aus dem Topf fischen, Dulce de Leche in Gläser abfüllen, auskühlen lassen und für längere Haltbarkeit im Kühlschrank aufbewahren.

Wissenswertes:

- Die Zubereitung der lateinamerikanischen Milch-Karamellcreme geht einfach, erfordert aber etwas Geduld
- Wer sich eine Alternative zu Marmelade, Nutella oder Honig wünscht, sollte Dulce de Leche probieren.
- Dabei handelt es sich um eine Milch-Karamellcreme, die in Lateinamerika als Brotaufstrich sowie für Torten und Desserts verwendet wird.

