

Dulce de Leche

Milchkaramell- Brotaufstrich



ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER:

1 Vanilleschote
50 g Butter
250 g Zucker
200 ml Sahne
250 ml Milch

ZUBEREITUNG:

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen.
2. Butter in einen Topf oder eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zucker hinzugeben und warten, bis dieser sich aufzulösen beginnt.
3. Vanillemark, Sahne und Milch hinzugeben und verrühren, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Hitze auf kleinste Stufe stellen und 45–55 Minuten

köcheln lassen. Dabei etwa alle 5 Minuten umrühren. Ab 40 Minuten regelmäßig testen, ob die Konsistenz bereits ausreichend fest und cremig ist. Hierfür etwas von der Creme auf einen Teller träufeln.

4. Dulce de leche in sterilisierte Twist-off-Gläser abfüllen, bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.