

# Dulce de Leche

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung:

Ihr könnt Dulce de Leche in der ungeöffneten Dose belassen oder die Creme in ausgewaschene Marmeladengläser umfüllen. Der Vorteil der Gläser ist, dass Ihr den Bräunungsgrad der Creme verfolgen und außerdem die Menge je Glas bestimmen könnt. Das ist gut, wenn Ihr nicht eine ganze Dose kurzfristig aufbrauchen wollt.

Ihr nehmt also die sauberen Marmeladengläser und prüft, ob diese von der Breite und Höhe

her in Euren Topf passen (bitte auch den Topfdeckel auflegen ). Die gewählten Gläser spült Ihr nun mit ganz heißem Wasser aus. Dort hinein füllt Ihr die gezuckerte Kondensmilch und lasst mindestens 5cm Platz zum oberen Rand. Verschließt die Gläser gut.

Legt ein (Geschirr-) Tuch auf den Boden Eures Topfes, das verhindert lästiges Klappern. Setzt die Gläser rein und füllt den Topf mit Wasser sodass die Gläser zur Hälfte darin stehen. Nun muß das Wasser für ca. 2 Stunden kochen und die Milch wird zur Creme. Dabei nimmt sie eine karamellbraune Farbe an: je länger Ihr die süße Milch im Wasser köcheln lasst desto dunkler wird die Creme und desto intensiver schmeckt sie.

Wir fanden die Creme nach 2 Stunden Kochzeit absolut köstlich! Das ist Glück im blauen Kasten! Und auf [Weißbrot](#) oder [Scones](#) oder [Waffeln](#) – hey, nicht streiten, es kriegen doch alle was ab