



Trüffelschwein

SÜSSES AUS MILCH

Dulce de leche





Trüffelschwein

Dulce de leche

27. März 2012

Dauer: 10 Minuten + 3-4 Stunden köcheln lassen

Menge: Ergibt ca. 300 g. Für 2 Gläser à ca. 2,5 dl.

- 1.** Vanilleschote längs aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Milch und Zucker unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Natron und Wasser verrühren. Pfanne vom Herd nehmen. Natron unter Rühren zur Milch geben. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 3–4 Stunden köcheln lassen, bis ein dunkelbrauner zähflüssiger Caramel entstanden ist.
- 2.** Vanilleschote entfernen. Dulce in saubere Gläser füllen und verschliessen.

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 1 l Milch
- 220 g Zucker
- ½ TL Natron
- 1 EL Wasser

Tipp:

Gut verschlossen und gekühlt ist die Dulce de leche ca. 3 Monate haltbar.

Dulce de leche ist eine Milchkonfitüre aus Argentinien und Uruguay.