

Dulce de leche - Milchkaramel aus Argentinien

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kondensmilch	1 Dose(n)

Zubereitung:

Die Dose gezuckerte Kondensmilch (geschlossen!) mit 2 fingerbreit Wasser in den Schnellkochtopf legen.

Aufkochen und 45 Min. köcheln lassen.

Dose ganz erkalten lassen, erst dann aufmachen, in ein Marmeladenglas umfüllen.

Dulce de leche wird in Argentinien als Aufstrich gegessen zu Toasts, Brot, Waffeln, Crackers, Keksen, Muffins, Crepes oder als Füllung für Torten und Gebäcke, Puddings, Eis, etc.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-187-Dulce-de-leche-Milchkaramel-aus-Argentinien.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at