



Dulce de Leche

Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung:

Eine Dose gezuckerte Kondensmilch (ungeöffnet) 3 ½ Stunden im Wasser leise köcheln lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Dose einmal umdrehen.

Übrigens: Ein gefaltetes Küchentuch auf dem Pfannenboden verhindert, dass die Dose während des Kochens am Pfannenboden aufschlägt.

Die Dose vor dem Öffnen etwas auskühlen lassen.

Die vollständig ausgekühlte Dulce de Leche schmeckt als Dessert oder Brotaufstrich.
