

Karamellaufstrich (Dulce de leche)

Milchiger Karamell-Brotaufstrich

etwa 2 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 250 g Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 400 ml Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Msp. Dr. Oetker Natron
- ½ TL Meersalz

1 Zubereiten:

100 g Zucker in einem mittelgroßen Topf (Ø 20-21 cm) bei starker bis mittlerer Hitze karamellisieren. Topf vom Herd nehmen. Sahne, Milch, den übrigen Zucker, Vanillin-Zucker, Natron und Salz hinzugeben. Topf wieder auf den Herd stellen. Die Karamellmasse unter Rühren zum Kochen bringen und den Karamell auflösen. Alles etwa 30 - 35 Min. kochen, **die letzten 5 Min. unter Rühren!, so dass eine sämige Konsistenz entsteht.** Karamellaufstrich sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Karamell-Sahne 200 g kalte Schlagsahne steif schlagen und 1 EL Karamellaufstrich unterrühren. Servieren Sie diese zu den [Amarettini-Brownies](#).
- Zum Besprenkeln von Desserts oder Kuchen 3-4 EL Karamellaufstrich in der Mikrowelle bei 600 W 30 Sek. erwärmen.
- Gut gekühlt kann man den Karamellaufstrich etwa 3 Monate aufbewahren.