

Milchkonfitüre (Dulce de leche)

Zutaten

Für 5-6 dl

kleine Einmachgläser

1 l Milch

300 g Zucker

1 Vanillestängel



Zubereitung

Zubereiten: 5 Minuten

Koch-/Backzeit: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 5 Minuten

1. Milch und Zucker in eine 3-Liter-Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschlitzen, Mark direkt in die Milch schaben, Stängel beifügen. Unter Rühren aufkochen.
2. Offen bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln, bis die Masse dickflüssig wie Kondensmilch und caramelfarbig ist. Ab und zu umrühren. Vanillestängel entfernen.
3. Konfitüre sofort in die heiss ausgespülten Gläser füllen, verschliessen. Kühl stellen.

Konfitüre dickt beim Abkühlen noch ein. Tellertest: Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen lassen. Ist die Masse streichfähig, kann die Konfitüre abgefüllt werden.

Haltbarkeit im Kühlschrank: 3 Monate.

Nährwerte

Ein Deziliter enthält: 316 kcal, 6g Eiweiss, 7g Fett, 58g Kohlenhydrate.