

Dulce de leche – Variationen



Rezept und Foto von D. F.

1. Rezept von D. F. in Anlehnung an dieses:
<http://www.lamedecinepasseparlacuisine.com/2015/03/confiture-de-lait-au-cooking-chef.html>

Zutaten:

2 Liter Milch
500 gr. Zucker
1 TL Natron
2 Vanilleschoten
etwas Zeit

Zubereitung:

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zeit) einfüllen.

Ballonschneebeisen einsetzen und auf höchstmöglicher-Stufe-ohne-Spritzer – bei 100 Grad rühren lassen. Ausgekratzte Vanilleschoten rechtzeitig wieder rausnehmen oder Vanilleessenz benutzen. So lange rühren lassen (geschätzte 40 min. bis 2h) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich hab schon etwas früher aufgegeben, da die Maschine laut ist und die Kids ins Bett mussten. Aber die sehr dickflüssige

Saucenkonsistenz gefällt mir sogar noch besser als die klassische Streichcreme. Ist so vielseitiger und einfacher auf Crepes und Eiscreme zu verteilen. Die Konsistenz und der Geschmack sind MEGAcremig und lecker. VIEL besser als mit der gezuckerten Kondensmilchdose.

2. Rezept, Sammelsurium aus diversen Beiträgen in "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Milchmädchendosen, ca 400 ml

Zubereitung:

Milchmädchendosen in Marmeladenglas umfüllen und noch etwas Vanille zugeben. Dann verschließen (so sieht man, wenn sie fertig ist. Direkt in Milchmädchendose geht es aber auch).

Wasser zugeben, so dass Dosen komplett bedeckt sind und im Wasser ohne Rührelement 2-3 Stunden köcheln lassen.

Ggf. zwischendurch Wasser nachgießen, damit Dosen die ganze Zeit von Wasser bedeckt sind.

Fertig

3. Rezept von Katja Heckmann



Foto Katja Heckmann/Rezept Nr. 3

Zutaten:

500 ml Milch
100 ml Sahne
2 Prisen Salz
2 x Vanillezucker
100 Gramm weissen Zucker
75 Gramm braunen Zucker

Zubereitung:

Mit dem Flexi Rührintervall 1 bei 110 Grad 36 Minuten rühren. Schmeckt auch sehr gut auf Kekse oder Brownies.

4. Rezept von Conny Opp



Foto Conny Opp/Rezept Nr. 4

Zutaten:

1 Tetra-Pack Kondensmilch 10%
1 Tetra-Pack H-Sahne
100 gr. brauner Zucker
50 gr. weißer Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Alles zusammen (Mark und Schote) ca. 25 Minuten auf 105 Grad köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Ich nehme es in den Kaffee, über Eis oder auch in Naturjoghurt oder Desserts