

## Dulce de leche



### Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Kondensmilch in eine ofenfeste Form geben und mit Alufolie gut zudecken. Form in eine grössere ofenfeste Form geben, diese zu  $\frac{2}{3}$  mit kochendem Wasser füllen. Kondensmilch ca. 1 $\frac{3}{4}$  Stunden backen, bis sie caramelfarben ist. Dulce de leche mit dem Schwingbesen glatt rühren und in heiss ausgespülte Gläser füllen.

### Zubereitungszeit

10 Minuten + ca. 1 Stunden backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	1130 kcal
Eiweiss:	32 g
Fett:	36 g
Kohlenhydrate:	218 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dulce de leche kann bis zu 1 Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Zutaten für 2 Gläser

2	Gläser à ca. 2,5 dl
2 Dosen	gesüßte Kondensmilch à 397 g