

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