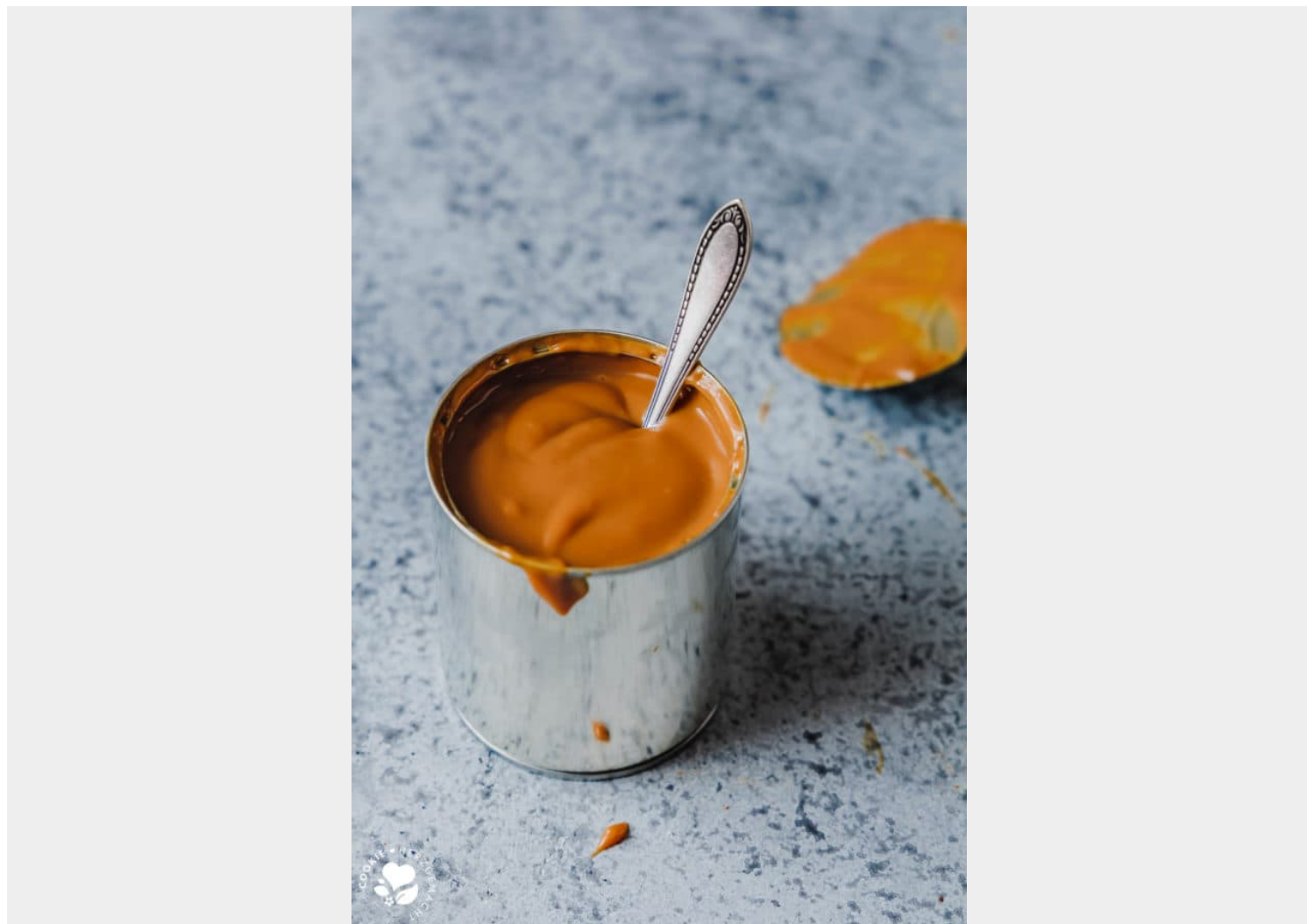


MILCHKARAMELL – REZEPT FÜR SELBSTGEMACHTE DULCE DE LECHE

Posted on 12. Juni 2022



Heute gibt es ein Rezept für selbstgemachtes Milchkaramell, auch unter dem Namen Dulce de leche bekannt. Dieses einfache Rezept für Karamellcreme wird aus gezuckerter Kondensmilch zubereitet, die es in fast jedem Supermarkt zu kaufen gibt. Eine sehr süße, aber auch sehr leckere Sünde und Grundlage für viele Leckereien wie Eis, Kuchen, Torten oder Süßigkeiten.



Was ist Milchkaramell oder Dulce de leche?

Aus dem spanischen kann man Dulce de leche mit „Süße der Milch“ übersetzen. Dulce de leche ist eine streichfähige Creme mit karamelligem Geschmack aus gesüßter Milch. Die Karamellcreme ist vor allem in Lateinamerika sehr weit verbreitet und wird dort gerne als Brotaufstrich verwendet. Daher wird Dulce de leche auch gerne als Milchkonfitüre bezeichnet.

"Dulce de leche wird aus Milch, Zucker und Vanille unter langsamem, stundenlangem Kochen hergestellt. Es kann auch Sahne hinzugefügt werden. In Kolumbien wird auch Natron hinzugefügt. In Mexiko wird er aus einem Teil Kuhmilch und einem Teil Ziegenmilch hergestellt.

Verwendung findet Dulce de leche als Brotaufstrich sowie als Zutat für die Herstellung von Süßspeisen wie Pudding, Flan oder Eis. Auch als Füllung von Torten wird es oft benutzt..."

(Quelle: [Wikipedia](#))



Wie wird Milchkaramell hergestellt?

Für Milchkaramell wird die gezuckerte Kondensmilch in der Dose für etwa zwei Stunden gekocht. Während der Kochzeit karamellisiert der enthaltene Zucker. Aufgrund der langen Kochzeit lohnt sich die Zubereitung auf Vorrat. Sehr wichtig ist diese Dose nach dem Kochen erst zu öffnen, wenn diese **vollständig abgekühlt** ist! Gut sortierte Supermärkte haben übrigens oft bereits karamellisierte, gezuckerte Kondensmilch im Sortiment, meist vom Hersteller Dogvan. Da kann getrost zugegriffen werden und man kann sich so die lange Kochzeit sparen.

Kann ich auch normale Kondensmilch verwenden?

Nein, dieses Rezept kann nicht mit normaler Kondensmilch zubereitet werden. Gezuckerte Kondensmilch enthält wie der Name schon sagt Zucker und ist auch wesentlich dickflüssiger als normale Kondensmilch. Zudem wird die gezuckerte Kondensmilch direkt in der verschlossenen Dose gekocht.

Wie lange ist Milchkaramell haltbar?

Milchkaramell oder Dulce de leche ist bei dieser Zubereitungsmethode so gut wie ewig haltbar. Denn die Dose bleibt verschlossen und daher ist die Herstellung auf Vorrat kein Problem. So ist immer Milchkaramell im Haus und steht bereit, um spontan leckere Rezepte damit zuzubereiten.

Was kann ich mit Milchkaramell zubereiten?

Das Milchkaramell eignet sich für alle möglichen Süßspeisen, Desserts, Torten, Kuchen und [Karamell-Eis](#). Ich habe hier auch dem Blog auch ein leckeres [Karamell-Likör-Rezept](#) und sogar [mit Karamell gefüllte Plätzchen](#). Natürlich gibt noch viel mehr leckere Möglichkeiten.



Karamell-Eis





Rezept für Milchkaramell (Dulce de Leche)



5 from 1 reviews

Ein einfaches Rezept für Milchkaramell aus gezuckerter Kondensmilch.

Tipp

- Je länger die gezuckerte Kondensmilch gart, desto dunkler karamellisiert der enthaltene Zucker.
- Wem das Milchkaramell zu hell ist, kann also einfach Garzeit um 30–60 Minuten

verlängern.

Arbeitszeit:

5 Minuten

Wartezeit:

1 Stunden 55 Minuten

Gesamtzeit:

2 Stunden

Portionen:

Stück

Zutaten

- Wasser
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (à ca. 400 g), gerne auch gleich mehrere Dosen

Zubereitung

Zubereitung Im Kochtopf

- Die Papierbanderole von der Dose entfernen.
- Eine oder mehrere Dosen (geschlossen!) nebeneinander in einen Kochtopf stellen oder legen. (Mit 3–4 Stück Küchenrolle oder einem Geschirrtuch darunter klappert es nicht so beim Kochen.)
- Soviel Wasser hinzugeben, bis die Dose(n) komplett bedeckt ist/sind.

- Aufkochen, danach die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden sanft köcheln lassen. **Wichtig:** Dabei zwischendurch immer wieder kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Die Dosen müssen immer mit Wasser bedeckt sein! Ggf. heißes Wasser auffüllen.
- Zum Schluss herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. **Nicht vorher öffnen!** (Die Dose steht unter Druck und das Karamell ist sehr heiß.)

Zubereitung Im Dampfgarer

- Vor dem Garen die Papierbänderole von der Dose entfernen.
- Die ungeöffnete Dose auf den Rost oder gelochten Garbehälter in den Dampfgarer stellen.
- Für 90–120 Minuten bei 100 °C garen.
- Anschließend 30 Minuten im ausgeschalteten Dampfgarer stehen lassen.
- Dann die Dose herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. **Nicht vorher öffnen!** (Die Dose steht unter Druck und das Karamell ist sehr heiß.)

Zubereitung Im Thermomix

- Vor der Zubereitung die Papierbänderole von der Dose entfernen.
- Die Dose gezuckerte Kondensmilch ungeöffnet in den Varoma legen.
- Wasser bis zur Maximalmarkierung in den Mixtopf füllen.
- Den Varoma aufsetzen und 90–120 Min. | 100 °C | Stufe 2 kochen. Dabei zwischendurch kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Ggf. heißes Wasser auffüllen.
- Danach den Varoma absetzen, diese Dose herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. **Nicht vorher öffnen!** (Die Dose steht unter Druck und das Karamell ist sehr heiß.)