

## Dulce de Leche

### Zutaten (für ca. 500 Gramm)

1 l Milch

260 Gramm Zucker

1 Messerspitze Natron

1 TL Vanilleextrakt

Murmeln



Milch in den Topf mit den Murmeln (sie sollen verhindern, dass die Milch am Topfboden anbrennt) gießen und erhitzen.

Kurz bevor der Siedepunkt erreicht ist, Natron, Vanilleextrakt und Zucker hinzugeben.

Unter ständigem Rühren bei starker Hitze einkochen lassen.

Nach ca. 1 Stunde ist eine karamellfarbene Creme entstanden.

Einen Tropfen davon auf einem Teller abkühlen lassen, dann den Teller kippen. Wenn die Masse nicht verrinnt, hat sie die richtige Konsistenz.

Murmeln aus dem Topf fischen, Dulce de Leche in Gläser abfüllen, auskühlen lassen und für längere Haltbarkeit im Kühlschrank aufbewahren.