

Dulce de leche - Part 2

Zutaten:

2 (oder auch mehr, wenn man möchte) Dosen gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)

Sonstiges:

2 unterschiedlich große Auflaufformen oder sonstige für den Ofen geeignete flache Behälter.

Zubereitungszeit:

Ca. 2 Std. + 2 Std. Kühlzeit

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Die gezuckerte Kondensmilch in die kleinere Auflaufform geben
3. Alles mit Alufolie abdecken.
4. Die Form mit der Kondensmilch in die größere Auflaufform setzen.
5. Wasser kochen und den großen, äußeren Behälter so damit befüllen, dass der kleinere bis zur Hälfte darin steht. Dies sehr vorsichtig machen, denn es darf auf keinen Fall Wasser an die Kondensmilch kommen.
6. Alles 1 Stunde lang bei 200° C backen (Umluft oder Ober / Unterhitze)
7. Nach der Stunde, vorsichtig die Folie entfernen und die Kondensmilch umrühren. Sie sollte schon dickflüssiger geworden sein.
8. Nach dem Umrühren, die kleinere Schüssel wieder abdecken.
9. Dieses jetzt eine weitere Stunde, alle 10 Minuten wiederholen. Evtl. schon früher aufhören, wenn die Creme ihren Zustand bereits erreicht hat. Oder aber auch ggf. noch länger im Ofen lassen. Sie ist dann fertig, wenn ein Teelöffel fast nicht mehr in ihr versinkt.
10. Zum Schluss alles ca. 2 Stunden abkühlen lassen. Alles nochmal kräftig durchrühren, damit man sie leichter aus der Form bekommt. In Marmeladengläser füllen oder sofort verwenden.