

Karamell-Creme (Dulce de Leche) aus dem Thermomix



© Dulce de Leche - Rezepte mit Herz



35 Min. + Wartezeit



leicht



1 Glas (ca. 400 ml)

Vielseitige Karamellcreme für Desserts, zum Backen oder aufs Brot

Wir haben in unserem **KARAMELL E-BOOK** für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"](#)

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Natron |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Vanilleextrakt |
| <input type="checkbox"/> | 140 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 35 g | Brauner Zucker |

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Min./Varoma/Stufe 5 ohne Messbecher kochen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
2. Creme in ein sauberes Schraubglas füllen, verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Creme dickt nach, sobald sie abgekühlt ist.

Haltbarkeit: 6 Monate im Kühlschrank

Konsistenz: fest

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 35 kcal 0 g E - 1 g F - 5 g KH