

## 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

Dulce de Leche ist der Klassiker unter den Karamell-Saucen und besonders lange haltbar.

-----

Noch mehr Karamell? Wir haben in unserem [KARAMELL E-BOOK](#) für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion 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"/>	<b>500 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Natron
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Vanilleextrakt
<input type="checkbox"/>	<b>140 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>35 g</b>	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