



Dulce de leche - Zubereitung im Schnellkochtopf

Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (zum Beispiel Milchmädchen)
Wasser

Geräte: Schnellkochtopf
(Dampfdrucktopf)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten (inkl. Kochzeit)

Rezept für:

Zubereitung:

Geben Sie die ungeöffnete (!) Dose Kondensmilch in den Schnellkochtopf und füllen Sie Wasser ein. Das Wasser soll die Dose zu 3/4 bedecken.

Schnellkochtopf schließen und aufheizen bis die höchste Stufe erreicht ist.

25 Minuten auf dieser Stufe kochen lassen.

Anschließend den Schnellkochtopf abkühlen lassen (ich habe den Topf einfach auf einer kalten Platte stehen lassen).

Dosen herausnehmen und öffnen (Achtung: vorher abkühlen lassen). Fertig.

Tipp für Energiesparer: In meinen Schnellkochtopf passen drei Dosen Kondensmilch, deshalb mache ich immer gleich 3 auf einen Schlag - nur wegen der gesparten Energie, natürlich. ;)

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/karamellcreme-machen-fuer-anfaenger-und-go-urmets/>



Dulce de leche - Zubereitung im Schnellkochtopf

Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (zum Beispiel Milchmädchen)
Wasser

Geräte: Schnellkochtopf
(Dampfdrucktopf)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten (inkl. Kochzeit)

Rezept für:

Zubereitung:

Geben Sie die ungeöffnete (!) Dose Kondensmilch in den Schnellkochtopf und füllen Sie Wasser ein. Das Wasser soll die Dose zu 3/4 bedecken.

Schnellkochtopf schließen und aufheizen bis die höchste Stufe erreicht ist.

25 Minuten auf dieser Stufe kochen lassen.

Anschließend den Schnellkochtopf abkühlen lassen (ich habe den Topf einfach auf einer kalten Platte stehen lassen).

Dosen herausnehmen und öffnen (Achtung: vorher abkühlen lassen). Fertig.

Tipp für Energiesparer: In meinen Schnellkochtopf passen drei Dosen Kondensmilch, deshalb mache ich immer gleich 3 auf einen Schlag - nur wegen der gesparten Energie, natürlich. ;)

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/karamellcreme-machen-fuer-anfaenger-und-go-urmets/>