

Milchmädchen Kondensmilch

gezuckerte

Zutaten

- 1000 g Kuhmilch oder Mandelmilch
- 15 g Speisestärke (z.B. Kartoffelstärke)
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 300 g Rohrohrzucker

Zubereitung

1. 500 g Kuh- oder Mandelmilch in den Mixtopf geben. 15 g Speisestärke (z.B. Kartoffelstärke) hinzufügen. 1/2 Päckchen Backpulver hinzufügen. Deckel und mit Messbecher verwenden und Mixtopf schließen. Alles zusammen 3 Sek./Stufe 5 vermischen. Anschließend in einem Behälter mit Gießer zur späteren Verwendung umfüllen. Den Mixtopf wieder einsetzen. Nicht ausspülen!
2. 500 g Kuh- oder Mandelmilch in den Mixtopf geben. 300 g Rohrohrzucker hinzufügen und 17 Min. bei 100 Grad auf Stufe 4 kochen. Das Garkörbchen als Spritzschutz verwenden.
3. Nach dieser Zeit die Milch-Stärke-Mischung im separaten Behälter kurz mit einem Löffel durchrühren, da sich die Stärke und das Backpulver abgesetzt haben. Alles in den Mixtopf zu der anderen aufgewärmten Milch hinzufügen. Nun die komplette Milch 30 Min./Varoma/Stufe 4 kochen lassen. Das Garkörbchen als Spritzschutz wieder aufsetzen. Die Milch wird nun allmählich etwas dicklich und gelblich.
4. Nach Ende der Kochzeit die Milch evtl. in 200 ml. Behälter einwecken und vorsichtshalber im Kühlschrank aufbewahren. Nach Anbruch des Behälters die Milch zügig

aufgebrauchen. Diese gezuckerte Kondensmilch kann z.B. für das Rezept Dubai Schokolade verwendet werden. Einfach Kondensmilch bei Cookidoo als Suchbegriff eingeben.

Tipps & Tricks

Behälter für 500 ml Milch bereitstellen (für zwischendurch zum Umfüllen). Zum Einwecken evtl. 200 ml. Behälter bereitstellen.

Milchmädchen gezuckerte Kondensmilch