

# Dulce de Leche

Psssst, kommt mal näher. Noch etwas näher, denn was wir Euch heute zeigen ist eigentlich streng geheim!

Wir verraten Euch heute das Geheimnis, wie Ihr eure eigene Karamellcreme (Dulce de Leche) machen könnt. Das geht total einfach:

Was Ihr dazu braucht? Eine Dose gezuckerte Kondensmilch, einen Topf und einen Herd. Fertig!

Legt die Dose in den Topf, füllt ihn mit Wasser (so dass die Dose vollständig bedeckt ist) und dann lasst das ganze für 2,5 bis 3 Stunden ganz leicht köcheln (es soll nicht kochen, immer so knapp unter dem Siedepunkt vom Wasser).



schnellmalgekocht

Nestlé

Milch Mädchen

Gezuckerte Kondensmilch  
wärmebeständig



Genussvorschlag

schnellmalgekocht

kochen, grillen,  
backen





Danach Dose aufmachen, auskühlen lassen, Löffel nehmen und begeistert sein.

**Und jetzt Geheimnis Nummer 2 für einen AngeberDulce de Leche Bananen Nachtisch:**

Dazu braucht Ihr nur wenige Zutaten:

- Butterkekse zerkleinert
- Bananen in Scheiben geschnitten
- Sahne
- Dulce de Leche

Als erstes zerkleinert die Kekse klein und gebt sie in ein Glas (oder auch eine Form). Darauf gebt Ihr dann das Dulce de Leche, dann die Bananen und darüber Sahne. Fertig ist ein Nachtisch für den Euch eure Gäste sehr loben werden.



## Unser Tipp für Euch:

Für die Nachtisch Fans unter Euch haben wir noch Rezepte für die tollen [Beeren Puddingschnecken Muffins](#), den berühmten [Key Lime Pie](#) und die amerikanischen [Zimtschnecken](#).