Dulce de Leche

Zutaten für etwa 300ml

1	Liter	vegane Milch (Soja, Mandel, Reis, Dinkel ...)
1	Pack	vegane Sahne (Hafer, Soja, Reis ....)
450	g	Zucker
2	Pack	Vanillezucker
½	TL	Salz

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Vanille in einen Topf mit möglichst großem Umfang geben. Wer eine Pfanne mit hohem Rand hat, kann ggf. auch die benutzen, wenn sie ein Volumen von etwa 2 Litern hat).

Nun den Herd ganz hoch stellen und unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Den Herd zur Hälfte runterstellen und die Flüssigkeit köcheln lassen. Nicht so weit weggehen und immer mal wieder umrühren.

Nach etwa 70 Minuten beginnt die Flüssigkeit sichtbar einzukochen. Sie wird bräunlich und etwas dicker. Je nachdem, wie fest Ihr die Milchcreme haben möchtet, die Flüssigkeit weiter köcheln lassen und nun immer wieder umrühren.

Macht eine Gelierprobe. Das heißt, steckt einen Teelöffel senkrecht in die Flüssigkeit und lasst ihn GANZ auskühlen. Das würde dann Eure 'Endkonsistenz' der Creme sein.

Nach etwa 90 Minuten hat man dann schon eine relativ FESTE Endkonsistenz.

Wenn Ihr Eure Endkonsistenz erreicht habt, gebt den Vanillezucker unter rühren kurz hinein und nehmt den Topf vom Herd. Etwas auskühlen lassen und noch heiß in ein Schraubglas füllen (sonst bekommt Ihr die Masse womöglich nicht mehr aus dem Topf).

Anbrenngefahr besteht hier übrigens (entgegen meiner Erwartung) kaum!!

Dulce de Leche hält sich im Kühlschrank einige Wochen.