


# Karamell-Aufstrich (Dulce de leche)

ca. 3 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Kristallzucker  
200 ml Schlagobers  
150 g Kristallzucker  
400 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ KL Meersalz

## 1 Zubereitung:

100 g Zucker in einer heißen Pfanne zu Karamellzucker schmelzen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Karamellzucker vollständig gelöst hat.

Die heiße Masse in Gläser füllen und verschließen.