Confiture de Lait

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:02 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '122', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });

Französischer Milchcreme Klassiker, heiß geliebt, vielseitig, lange haltbar; auf Brötchen, zu Pfannkuchen, im Kaffee, süßem Brot, auf Keksen oder Gebäck

Zutaten

- Für ca. 1 Kg Confiture de Lait:
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 2 l frische Vollmilch
- 1 kg Zucker
- 2 El flüssiger Honig
- 0,5 Tl Salz
- 0,5 Tl Natron
- 2 El Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch in einem großen, flachen Topf mit dem Zucker, Honig, Salz Vanillemark und Natron aufkochen, am Herd Rand bei kleiner Hitze leise 2 Stunden köcheln, reduzieren lassen.

Schritt2

Dabei Geduld bewahren, nicht überkochen lassen und vor allen Dingen rühren, rühren.

Schritt3

Danach ist die Milch nahezu auf die Hälfte eingekocht, dicklich, karamellfarben und zähflüssig. Den Rum oder auch andere Geschmacksstoffe dazu geben.

Schritt4

Die Gläser (Ca. 5 Stück à 200 g) kurz in kochendem Wasser sterilisieren und die Milchcreme

einfüllen. Verschließen und auf dem Kopf gestellt auskühlen lassen.

Schritt5

Hält sich im Kühlschrank etwas 6 - 8 Wochen.

Rezeptart: Sonstiges

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/confiture-de-lait/