

# 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/>