# Kondensmilch aus dem Thermomix

Mit diesem Rezept für Kondensmilch im Thermomix® gelingt dir ein echtes Allround-Talent für süße Speisen – ganz ohne Zusatzstoffe und jederzeit frisch zubereitet!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 3 min

**Koch/Backzeit:** 37 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Vollmilch |
| 15 g | Speisestärke |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 300 g | Zucker |

## Zubereitung

1. Für die **Kondensmilch aus dem Thermomix** zuerst die Hälfte der Vollmilch, die Speisestärke und das Backpulver in den Mixtopf geben. Deckel schließen, 3 Sekunden / Stufe 4–5 verrühren. Anschließend die Mischung in ein separates Gefäß (z. B. Messbecher mit Ausgießer) umfüllen.

2. Jetzt die zweite Portion Vollmilch und den Zucker in den nicht gespülten Mixtopf geben. 17 Minuten / 100 °C / Stufe 4 ohne Messbecher kochen – Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen!

3. Nach der Kochzeit die vorbereitete Milch-Stärke-Mischung hinzufügen. Dann 30 Minuten / Varoma / Stufe 4–5 kochen. Wichtig: Weiterhin den Garkörbchen als Spritzschutz verwenden. Die Kondensmilch wird nun dickflüssig und leicht gelblich – genau wie das Original aus der Dose. Anschließend in saubere Flaschen oder Gläser füllen und im Kühlschrank lagern.

## Tipp