

Selbstgemachte Kondensmilch

Die selbstgemachte Kondensmilch ist überraschend einfach und benötigt nur zwei Zutaten: Vollmilch und Zucker, ideal für Desserts, für Süßspeisen oder zum Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 l Vollmilch
250 g Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für die **selbstgemachte Kondensmilch** die Vollmilch in einen großen, möglichst breiten Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Sobald die Milch aufkocht, den Feinkristallzucker hinzufügen und vollständig einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Hitze reduzieren und die Milch-Zucker-Mischung bei niedriger Temperatur ca. 35–40 Minuten sanft einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt und die Milch gleichmäßig eindickt.
2. Sobald die Masse eine cremig-dickflüssige Konsistenz erreicht hat (wie klassische gesüßte Kondensmilch), den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit heiß in steril ausgekochte Flaschen oder Schraubgläser füllen. Die selbstgemachte Kondensmilch abkühlen lassen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich dort mindestens 2 Wochen. Aus 1 Liter Vollmilch erhältst du ca. 400–500 ml gesüßte Kondensmilch.

Tipp

Die selbstgemachte Kondensmilch mit einer Prise Vanille oder Vanillezucker geschmacklich verfeinern!