

Die einfachste und beste Karamellcreme

Diese Universalcreme kann für die Tubenfüllung verwendet werden, sie eignet sich für Honigschnitte, einfache Kuchen, ...

Wir brauchen nur 2 Zutaten, um die Creme vorzubereiten:

⇒ 1 Dose Kondensmilch (karamellisiert)

⇒ 300 g Butter



Zubereitung

Wenn Sie eine gewöhnliche Untertasse gekauft haben, müssen Sie sie zuerst kochen. Gieße Wasser in den Topf und lege die Dose in die ganze Dose, so dass sie in das Wasser eintaucht. 3 Stunden kochen lassen (gelegentlich kontrollieren, Wasser hinzufügen und Dose drehen). Lassen Sie die Kondensmilch nach dem Kochen vollständig abkühlen. Sie können auch eine Karamellwurst im Laden bekommen, die nicht gekocht werden

muss.

Lassen Sie die Butter bei Raumtemperatur stehen (wenn Sie die Butter im Kühlschrank vergessen haben, helfen Sie mit der Mikrowelle) und erweichen Sie sie mit einem Mixer. Mit niedriger Geschwindigkeit blasen und nach und nach Kondensmilch auf den Löffel geben. Mit einem schnellen Schneebesen kann es passieren, dass die Butter zusammenbricht und die Klumpen in der Creme verstopft sind.

Die Creme 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann füllen.