

Confiture de lait

ergibt ca. 5 dl Konfitüre

- 5 dl **Vollmilch**
- 500 g **Puderzucker**
- 2 **Vanillestengel**,  
längs aufgeschnitten
- 2 Esslöffel **Milchpulver**
- 1 Teelöffel **Kakaopulver**

alles in einer weiten Pfanne unter Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. einkochen, bis die Masse dicklich ist. Vanillestengel entfernen, bis knapp unter den Rand in saubere, vorgewärmte Gläser füllen, sofort verschliessen

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel, ca. 2 Monate.

**Tips**

- Zu lang eingekochte Konfitüre, wird beim Abkühlen so fest, dass sie nicht mehr streichfähig ist. Wird sie zu wenig eingekocht, bleibt die Konfitüre nach dem Auskühlen flüssig, dann nochmals etwas einkochen.
- Statt Vanillestengel 2 Päckli Vanillezucker verwenden.
- Mit Schlagrahm oder Quark vermischen: Blitz-Caramelcreme.

**Geschenk-Idee:** Milchkrüglein, z. B. vom Flohmarkt. Evtl. mit Cellophan bedecken.

