

Vegane Kondensmilch

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

400 ml Kokosmilch

150 g Zucker



Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und rund 45 Minuten eindicken lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei stetig umrühren. Beim vollständigen Abkühlen dickt die Kondensmilch weiter ein. Die vegane Kondensmilch in ein Schraubglas füllen. So kann sie für mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden.