

Milchconfi

kleine Einmachgläser

- 1 l Milch
- 300 g Zucker
- 1 Vanillestängel

Zubereiten: ca. 5 Minuten

Köcheln lassen: ca. 1 Stunde

Milch und Zucker in eine 3-Liter-Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschlitzen, Mark direkt in die Milch schaben, Stängel beifügen. Unter Rühren aufkochen.

Offen bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln, bis die Masse dickflüssig wie Kondensmilch und caramelfarbig ist. Ab und zu umrühren. Vanillestängel entfernen.

Konfitüre sofort in die heiss ausgespülten Gläser füllen, verschliessen. Kühl stellen.

Tipp

Konfitüre dickt beim Abkühlen noch ein. Tellertest: Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen lassen. Ist die Masse streichfähig, kann die Konfitüre abgefüllt werden.

Haltbarkeit im Kühlschrank: 3 Monate.