Selbstgemachter Franzbrötchen-Aufstrich

Zeit gesamt 55min

Zubereitungszeit 5min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Kondensmilch, gezuckert	400 ml
Butter	250 g
Salz	
Natron	0.25 TL
Brauner Zucker	20 g
Zimt	2 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Kondensmilch in den Gareinsatz geben und in den Mixbehälter geben. 1,2 l Wasser zugeben und 90 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Anschließend erneut 60 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Kondensmilchdose vorsichtig aus dem Mixbehälter nehmen und abkühlen lassen.

2. In den Mixbehälter abgekühlte Kondensmilch, weiche Butter, 1 Prise Salz, Natron, Rohrzucker, Zimt und Vanillinzucker geben und 20 Sek./Stufe 4 vermengen. Mit dem Spatel nach unten schieben und erneut 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

3. Selbstgemachten Franzbrötchen-Aufstrich in 4 Gläser (à 200 ml) füllen und abkühlen lassen. Angefangenen Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Vor dem Öffnen UNBEDINGT komplett abkühlen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3309 kcal
Kohlenhydrate	253 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	230 g