

Rezept «Dulce de Leche»

20 l Büffelmilch

4 kg Zucker

drei Vanille-Stengel

auf starkem Feuer zum Kochen bringen und alle 10 Minuten gut rühren.

Nach 2 Stunden 5 Esslöffel Bicarbonat zugeben.

Mit abnehmender Menge Feuer reduzieren und häufiger rühren, gegen Ende permanent rühren.

Von Zeit zu Zeit einen Esslöffel Dulce de Leche auf einem Teller abkühlen und Konsistenz prüfen.

Heiss in abgekochte Gläser füllen. Zwischendurch etwas Wasser oder Milch zugeben, damit der Dulce nicht zu dick wird.

Rezept «Alfajores»

Für den Keksteig:

125 g Mehl

¼ TL Natron

½ TL Backpulver

120 g Stärke

125 g Butter

80 g Zucker

1 TL Zitronenabrieb

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Rum

Ausserdem:

200 g Dulce de Leche

80 g Kokosflocken

Der Keksteig: Mehl mit Natron, Backpulver und Stärke mischen und in eine Rührschüssel geben. Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz in das Mehl geben. Solange mischen bis eine krümelige Masse entsteht.

Eigelb mit Vanilleextrakt und Rum mischen und in den Teig geben. Den Teig flach drücken und in Folie gewickelt für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Den Teig 3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem 5 cm runden Kreisausstecher ca. 48 Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten hell backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Je 1 TL Dulce de Leche auf die Unterseite eines Plätzchens geben und ein zweites Plätzchen drauf setzen. Plätzchen leicht zusammendrücken und den Karamellrand in Kokosflocken wenden.