Rezept

Vegane Dulce de Leche

Ein Rezept von Vegane Dulce de Leche, am 06.06.2025

Zutaten

1 l	Sojamilch
100 ml	Agavendicksaft
1 gestrichener TL	Salz
300 g	brauner Rohrzucker (am besten Mascobadozucker)
1	ausgekratzte Vanilleschote
1 1/2 TL	Agar-Agar
100 ml	Hafersahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Sojamilch mit Zucker, Agavendicksaft, Vanilleschote und Salz in einem weiten Topf unter Rühren aufkochen. Die Mischung zunächst ca. 40 Min. bei mittlerer Hitze köcheln (Achtung, sie kocht leicht über!), danach 30-50 Min. bei schwacher Hitze sirupartig einkochen lassen. Nach 1 Std. die Vanilleschote entfernen. Gegen Ende der Kochzeit ständig rühren. Agar-Agar und Hafersahne glatt rühren und zugeben. Den Sirup unter Rühren weitere 10 Min. köcheln, heiß in zwei saubere Gläser (à 300 ml) füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Er hält sich verschlossen monatelang. Die Dulce de Leche angebrochen im Kühlschrank aufbewahren.