



Gesamt: 15min
Zubereitung: 15min



0 Liter



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Zutaten

20 Werthers Echte Caramelts
70 g Zucker
200 g Milch 1,5%
200 g Kondensmilch 7,5%
1 Ei
250 g vodka oder etwas mehr :)

Zubereitung

Einfach und schnell

Ungefähr 20 Werthers Caramelts auspacken und in den Mixtopf geben.
15 Sekunden bei Stufe 9 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben,
Zucker zugeben undl noch einmal 5 Sekündchen auf Stufe 9 vermischen.
Ei, Milch und Kondensmilch hinzufügen und alles 5 min, 90°, Stufe 3 erhitzen.
Anschließend den Vodka zugeben und weitere 5 min, 80°, Stufe 3 erhitzen.
Fertig!
Noch heiß in Flaschen füllen.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Steffi und Robin](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>