

## **Manjar / Dulce de leche (aus Chile)**

**1L Sojamilch,**  
**300ml Sojasahne** und  
**400g Zucker** in einen Topf geben.  
**1 Vanilleschote** auskratzen und dazugeben. Einmal aufkochen und  
anschließend 90 Minuten köcheln lassen. Nach 1 Stunde  
**50g Mehl** einrühren (*sieben*). Wenn die Dulce de leche braun und  
zähflüssig ist, ist sie fertig. Die Creme in heiß ausgespülte  
Gläser geben und abkühlen lassen.

***Ergibt: ca. 1,2 Kg***

***Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten***

***Kochzeit: 90 Minuten***