



## milch als Brotaufstrich

**KLAR, WIR MÖGEN MILCH IM MÜSLI ODER IM KAFFEE. WENN MAN ABER VIELFÄLTIGER GENIEßEN MÖCHTE, GIBT ES EINE ORIGINELLE – UND UNHEIMLICH LECKERE – MÖGLICHKEIT ... PACKEN SIE IHRE KOFFER: FAIREBEL NIMMT SIE MIT NACH LATEINAMERIKA, WO ES EINEN KÖSTLICHEN BROTAUFSTRICH NAMENS „DULCE DE LECHE“ GIBT. UNBEDINGT PROBIEREN!**

Entgegen der landläufigen Meinung kann man Milch nicht nur in Form eines Getränks aus einem Glas, einem Becher oder einer Tasse konsumieren ... Ja, so erstaunlich das scheinen mag, man kann sie auch aufs Brot streichen! Wer schon einmal z. B. in Argentinien oder Bolivien war, hat bestimmt den sagenhaften Dulce de leche probiert, diese sämige Paste aus Milch mit köstlichem Karamellgeschmack. Lust, einmal zu probieren? Dazu genügt das Beste von hier (gute Fairebel-Milch, 100 % lokal, 100 % fair) und anderswo (ein legendäres Rezept von jenseits des Atlantiks), um der ganzen Familie ein völlig neues Geschmacksergebnis zu verschaffen...

### **EIN REZEPT, NACH DEM MAN SICH DIE FINGER LECKT!**

Im Klartext: Gießen Sie 1 Liter Fairebel-Vollmilch in einen Topf mit 250 bis 300 g Zucker und einer aufgeschnittenen Vanillestange. Aufkochen, dann auf kleiner Flamme anderthalb Stunden leicht köcheln lassen und regelmäßig umrühren. Wenn die Milch eine angenehme Sämigkeit und eine schöne Bernsteinfarbe annimmt, ist der Aufstrich bald fertig! Ununterbrochen rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und den fertigen Aufstrich in ein hermetisch verschließbares Glas füllen. Eine kleine Köstlichkeit, die man vielfältig genießen kann: auf Toast, mit Joghurt gemischt, auf Eiskugeln, auf einen Pfannkuchen gestrichen, als Kuchenfüllung ... oder direkt vom kleinen Löffel!



Und Sie, fühlen Sie sich zum Konsumakteur berufen?  
**BESUCHEN SIE UNS AUF FAIREBEL.BE.**