

Caramel-Fudges

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Fest werden lassen: ca. 2 Std.
Für eine Cakeform von ca. 20 cm,
mit Backpapier ausgelegt

100g Rohzucker
2 Esslöffel Wasser
5 dl Halbrahm

400g Rohzucker
25g gesalzene Butter,
in Stücken

1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen, ohne Rühren köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Die Hälfte des Rahms dazugiesesen, aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Restlichen Rahm und Zucker beigeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 35 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen, Butter darunterühren. Masse in die vorbereitete Form giessen, ca. 2 Std. fest werden lassen. Auf ein Brett stürzen, Papier entfernen, Masse in Stücke schneiden.

Haltbarkeit: in einem Glas oder einer Dose, gut verschlossen, ca. 3 Wochen.

Pro 100g: 25g Fett, 2g Eiweiss,
78g Kohlenhydrate, 2255kJ (539kcal)



Schoggi-Likör

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Woche
Für 1 Flasche von ca. 5 dl

2 dl Vollrahm
1 dl Milch
150g Puderzucker
1 Päckli Vanillezucker
150g dunkle Schokolade
(z. B. Cailler Cuisine Noir
64%), fein gehackt

- 2½ dl Whisky** (z. B. Ballantines)
1. Rahm und alle Zutaten bis und mit Vanillezucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min.

köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beigeben, rühren, bis sie geschmolzen ist, auskühlen.

2. Whisky unter Rühren dazugiesesen, in die Flasche giessen, gut verschliessen. Ca. 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren gut schütteln.

Dazu passen: Brunzli-Höpfli (siehe Seite 8).

Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Pro dl: 26g Fett, 4g Eiweiss,
46g Kohlenhydrate, 2380kJ (569kcal)

Kafi-Likör

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Woche
Für 1 Flasche von ca. 5 dl

2 dl Vollrahm
1½ dl Milch
100g Kaffeebohnen
2 Esslöffel sofort lösliches Kaffeepulver
150g Puderzucker
1 Päckli Vanillezucker

- 2½ dl Whisky** (z. B. Ballantines)
1. Rahm und alle Zutaten bis und mit Vanillezucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min.

köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, Kafi-Rahm absieben.

2. Whisky unter Rühren dazugiesesen, in die Flasche giessen, gut verschliessen. Ca. 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren gut schütteln.

Dazu passen: Lebkuchen-Cantucci (siehe Seite 5).

Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Pro dl: 15g Fett, 2g Eiweiss,
36g Kohlenhydrate, 1731kJ (414kcal)