

Fudge



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 4 Stunden fest werden lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	170 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	23 g

Tipps zu diesem Rezept

- Kühl und luftdicht verschlossen ist das Fudge 2-3 Wochen haltbar.

Zutaten

Ergibt ca. 20 Stück , für 1 flache, eckige Form à 16 × 20 cm

	Öl für die Form
130 g	weisse Schokolade
1	Vanilleschote
80 g	Butter
300 g	gezuckerte Kondensmilch
100 g	flüssiger Blütenhonig
150 g	Rohrzucker

Zubereitung

1. Form mit Öl bepinseln. Mit Backpapier auslegen. Schokolade hacken und beiseitestellen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mark mit Butter, Kondensmilch, Honig und Zucker in eine Pfanne geben. Mischung bei kleiner Hitze aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sie glänzt und der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Masse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis sie dick wird und sich vom Pfannenrand löst. Pfanne vom Herd ziehen. Beiseitegestellte Schokolade unter die Masse rühren und darin vollständig schmelzen lassen. Fudgemasse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Abkühlen lassen. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.
3. Fudge in Quadrate à ca. 4 cm schneiden.