

Kaffee-Fudge



Zubereitungszeit

50 Minuten + ca. 3 Stunden fest werden lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 60 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 3 g

Kohlenhydrate: 1 g

Tipps zu diesem Rezept

- Fudge zum Aufbewahren auf Backpapier legen und am besten in eine Guetslidose geben. Bei kühler und trockener Lagerung bleibt er 1 Woche haltbar.

Zubereitung

1. Rahm und Zucker unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Pfanne vom Herd ziehen. Salz, Kaffee- und Kakaopulver begeben und alles gut verrühren.
2. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Form ca. 1,5 cm dick ausstreichen. Ca. 3 Stunden auskühlen und fest werden lassen. Fudge stürzen, Backpapier abziehen und in ca. 1 × 2 cm grosse Würfel schneiden.

Zutaten für 40 Stück

1	quadratische Form à ca. 24 cm
3 dl	Rahm
300 g	Zucker
2 Prisen	Salz
1 EL	Instant-Kaffeepulver
1.5 EL	Kakaopulver