

Erdnussbutter Fudge

Das Erdnussbutter Fudge ist eine köstliche Leckerei. Das cremige, zartschmelzende Konfekt ist jedoch nichts für Kalorienzähler!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

125 g	Butter
125 ml	Vollmilch
400 g	brauner Zucker
200 g	Erdnussbutter
0.5 TL	Vanillepaste
250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Um **Erdnussbutter Fudge** zuzubereiten nimm dir eine eckige Form (ungefähr 20x20 cm oder etwas größer) und lege sie mit Folie aus. Schmelze in einem Kochtopf die Butter bei mittlerer Hitze. Füge den braunen Zucker und die Vollmilch hinzu, verrühre gründlich lasse die Mischung etwa drei Minuten ohne zu rühren köcheln.
2. Nimm den Topf vom Herd und rühre kräftig die Erdnussbutter unter, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.
3. Gib den gesiebten Staubzucker in eine große Schüssel und das Vanilleextrakt hinzu. Gieße die warme Butter-Zucker-Masse über den Staubzucker und rühre alles mit einem Kochlöffel, bis eine homogene Creme entsteht.
4. Gieße die Masse sofort in die vorbereitete Form. Stelle es dann für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank. Stürze das Erdnussbutter Fudge aus der Form und schneide es mit einem scharfen Messer in Stücke.

Tipp

Das Erdnussbutter Fudgde vor dem Abkühlen noch mit gehackten Erdnüssen toppen.