Karamell-Fudge

Das Rezept vom Karamell-Fudge ist, wie man es meist aus England kennt, leicht bröselig, schön süß und einfach nur köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,4 h



Zutaten

240 g	brauner Zucker
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch
1 EL	Zuckerrübernsirup
125 g	Butter
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
150 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Für das **Karamell-Fudge** eine Form (ca. 15x23 cm) mit Backpapier auskleiden.

2. Dann schon mal die weiße Kuvertüre kleinhacken.

3. Jetzt den braunen Zucker, die gezuckerte Kondensmilch, den Zuckerrübensirup, die Butter und den Vanillezucker in einen Topf geben.

4. Nun die Masse unter ständigem Rühren erst schmelzen und dann kurz aufkochen lassen.

5. Danach die Masse bei geringerer Hitze und unter ständigen Rühren ca. 12 Minuten lang köcheln lassen.

6. Als nächstes die Fudge-Creme vom Herd nehmen und sofort die Schokolade einrühren. Dann so lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.

7. Anschließend die Creme in die Form gießen, glattstreichen und an einem kühlen Ort (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Letztendlich die Masse aus der Form nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Tipp

Da das Fudge in seiner Konsistenz eher bröselig ist, hilft es ein wenig, wenn man vor dem Schneiden die Klinge des Messers unter heißem Wasser etwas erwärmt.