

# Mikrowellen-Schokoladen-Fudge

Das Mikrowellen-Schokoladen-Fudge ist die schnelle Alternative zum englischen Original. Wer gerne zwischendurch ein Stückchen nascht, ist mit diesem Rezept gut bedient.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 1 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,1 h



## Zutaten

1 Stk.	Klarsichtfolie
500 g	Kuvertüre (Vollmilch)
400 ml	Kondensmilch (gezuckerte)
4 EL	<a href="#">Butter</a>
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das **Mikrowellen-Schokoladen-Fudge** die Kuvertüre zerhacken und in eine Feuerfeste Schüssel geben. Danach eine flache Auflaufform (ca. 23x15cm) mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Dann die gezuckerte Kondensmilch, die Butter, das Vanilleextrakt und das Salz zur Schokolade geben und diese für ca. 1 Minute in der [Mikrowelle](#) (bei ca. 800watt) schmelzen.
3. Nun alles mit einem Küchenspachtel o.ä. so lange rühren, bis alles gut vermengt ist und die Masse anfängt dicklich zu werden.
4. Jetzt die Masse in die Auflaufform geben und glatt streichen. Das Fudge sollte nun für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, besser wäre es aber über Nacht.

5. Zum Schluss noch das Fudge aus der Form lösen, in Würfel schneiden und genießen.

## **Tipp**

Das Mikrowellen-Schokoladen-Fudge sollte kühl gelagert werden. Zudem kann man natürlich auch andere Schokoladensorten verwenden.